Unser täglich Fleisch: eine Augenzeugin berichtet

Das Maß an Achtung vor dem Leben spiegelt sich auch in unserer Art und Weise der Ernährung.

von Peter Frey / Peds Ansichten

Die neue Steak-Saison, in der sich – wie jedes Jahr – beim Feiern im Freien Fleisch eingeworfen wird, bis man kaum noch atmen kann, hat bereits wieder Fahrt aufgenommen. Auch ich aß und esse Fleisch, doch seit einigen Jahren mit einem anderen inneren Blick und folgerichtig in einer stark verminderten Dosierung. Der authentische Blick in den Betrieb eines Schlachthofes macht uns vielleicht deutlicher, auf welche niedrige Schwelle unsere Achtung vor dem Leben gefallen ist.

Einfach, weil wir uns damit abfinden, die industrielle Fleischverarbeitung aus unserer Wahrnehmung auszublenden. Dieses Ausblenden und andererseits Hinwenden zu virtuellen Realitäten, die uns als Konsumenten in jeder Hinsicht angeboten werden, lässt uns abstumpfen. Möglicherweise regt der folgende Augenzeugenbericht Zeitgenossen zum Nachdenken an, was wir wie essen (a1).

„Eine Woche von dreien ist nun auch schon rum auf dem Schlachthof. Verging auch wirklich recht schnell. Wobei du zeitig aufstehst und nachmittags dann knülle eigentlich nur noch „abhängst“, nachdem du mit Hündchen Flocke draußen warst und dir was zu essen gemacht hast. Spätestens 22 Uhr fallen dir dann die Augen zu (und bald wieder auf, das Durchschlafen ist hier eine Katastrophe: Jede Nacht sind Mücken zu Gast, sogar von so hässlicher Natur, dass sie dir in die Fußsohlen stechen…).

Gegen kurz nach fünf Uhr klingelt dann der Wecker. Montag ging es zunächst ins Veterinäramt in der nahe gelegenen Kreisstadt, wo wir von einem Amtstierarzt eine kleine Einführung bekommen haben und uns ein bisschen was über Arbeitsschutz angehört haben, zum Beispiel am Treibgang ganz außen an der Wand laufen, nicht, dass uns die Rinder mal mit ihren Hörnern oder mit Tritten erwischen und so weiter.

Wenig später wurden wir aber schon in den wenige Kilometer entfernten Schlachthof geschickt. „Wir“ sind Nicki und ich. Haben ja zufällig zur gleichen Zeit am gleichen Ort dieses Praktikum gewählt.

Schon allein im Eingangsbereich des Gebäudes riecht es sehr gewöhnungsbedürftig: Alt, abgestanden, fleischig, angesengt… nichts für empfindliche Nasen!

Solange wir in den Schlachthallen sind, müssen wir komplett weiß tragen: Weiße Hose, weißer Kittel, weiße Gummischürze, weiße Gummistiefel mit Stahlkappen, Haare zurückbinden und eigentlich einen weißen Schlachthelm – aber der muss zum Glück nicht zum Einsatz kommen, sieht auch eher aus nach Bauarbeiter. Alternativ tragen wir da alle ein hellblaues Häubchen/Haarnetz – très chic!

Nur selten, nämlich dann, wenn wir draußen im Stall sind, tragen wir komplett Grün – zur Unterscheidung der „reinen“ von der „unreinen“ Seite. Wobei sie es da nicht so mit Hygiene haben generell, ein großes Problem, was auch die Mitarbeiter stört. Also so wie wir Personal- und Betriebshygiene schwarz auf weiß in der Vorlesung gelernt haben, wird es da nicht umgesetzt.

Die Duschen funktionieren nicht. Von den Eingangsbereichen abgesehen, gab es keine Schleusen für die Gummistiefel zwischen verschiedenen Bereichen zur Desinfektion. Arbeitsmaterialien können zwischen verschiedenen Tierkörpern nicht desinfiziert werden, da schlichtweg die Zeit fehlt.

Das komplette Team ist sehr nett zu uns. Einige amtliche Tierärzte wuseln da herum, am meisten haben wir aber mit den Fleischbeschauern zu tun. Durch die Reihe weg Männer. Die geben es gut und gerne zu, wie schön es ist, mal „frauliche Unterstützung“ am Arbeitsplatz zu haben.

Man wird dort sehr lieb aufgenommen, alle sind sie offen und hilfsbereit, erklären dir viel und machen ihre Späßchen. Untereinander auch gerne mal laut und plumpe Späße, aber da gewöhnt man sich fix dran, die meinen auch, ohne Humor überlebt man es hier nicht. Die Arbeit ist doch sehr monoton, los geht es so zwischen sechs und acht Uhr und dann bis alle Tiere „durch“ sind. Wann das sein wird, weiß niemand.

Die Absprachen zwischen „oben und unten“ stimmen dort überhaupt nicht, sie erhalten keinerlei Information, wie viele Schlachttiere am jeweiligen Tag kommen, Überstunden sammeln sie alle wie die Weltmeister, die nicht einmal bezahlt werden. Sie stehen pro Tag mindestens zehn/elf Stunden in der Schlachthalle, wissen dann nicht, ob es das letzte Tier

war, warten eine Stunde im Pausenraum, um dann festzustellen, dass niemand mehr für heute Tiere anliefert.

Also die Zustände sind teilweise wirklich katastrophal. Und dann erhalten sie alle dasselbe Gehalt von wohl 1400-1500 Euro im Monat – bei diesen Arbeitsstunden! Also diese Frustration kam gut rüber in der ersten Woche. Trotzdem lassen sie diese nicht an ihren Praktikantinnen aus, im Gegenteil!

Dass zu ihren Späßen dann allerdings auch gehört, sich gegenseitig beim Arbeiten mit Organen oder Hautlappen zu bewerfen, ist eher gewöhnungsbedürftig. Mich hat es auch schon getroffen, da hat man dann schöne, fettige Gewebestückchen als Rückstände am Kittel kleben, der generell total blutbesudelt ist.

Ging jetzt erst einmal in die Wäsche übers Wochenende bei Frau Friedrich, nachdem ich ihn zuvor eingeweicht habe. Sie meinte, sie wäscht ihn mit der Bettwäsche für die andere Ferienwohnung zusammen, wo gerade die Leute abgereist sind. Ich hab sie erst mit großen Augen angeguckt, aber es war ihr voller Ernst. Nun gut, ruhen sie sanft …

Als wir am ersten Tag nach dem Umziehen in den Gemeinschaftsraum kamen, saßen da einige der Fleischbeschauer. Um zehn Uhr morgens um haben sie sich ihr Mittagessen (Fleisch natürlich) schmecken lassen, wir können auch gern mitessen, hieß es.

Aber bei dem Geruch im gesamten Gebäude, der Gestaltung des Pausenraumes (Poster von einem Nackedei), den Arbeitern da in ihrer blutverschmierten Kleidung, da wollte nicht so wirklich Appetit aufkommen. Mittlerweile hat man sich daran gewöhnt und isst mal mit.

Überhaupt sind sie da sehr locker, also wenn wir da mal zwei bis drei Stunden nur im Pausenraum sitzen und Kaffee trinken (ich trinke seitdem fünf Tassen am Tag und schlafe abends trotzdem wie ein Stein), stört das keinen.

Auch sonst sind unsere Arbeitszeiten in der Regel so von sieben bis 14 Uhr. Eine andere Freundin aus der Uni von uns, die auch gerade ihr Schlachthofpraktikum macht, ist da wesentlich ärmer dran: Sie muss zwar nur drei Mal die Woche kommen, allerdings dann auch zweimal fünf Uhr und einmal drei Uhr morgens – und dann bis zu zehn Stunden. Da ist das bei uns noch Kuschelkurs.

Mittlerweile habe ich auch alle Stationen einmal gesehen. Es beginnt hinten im Hof mit der Ankunft der Tiertransporter. Geschlachtet werden hier pro Woche circa 3.000 Schweine und etwa 1.500 Rinder. Die Tiere werden abgeladen und identifiziert via Ohrmarken sowie eine Lebenduntersuchung durchgeführt. Es wird auf Verletzungen, Wunden, Lahmheiten geprüft – dafür steht hinten ein amtlicher Tierarzt.

Erst wenn alles in Ordnung ist, werden die Tiere in den Treibgang gelassen, an dessen Ende der Betäubungsstand wartet. Wobei ich mal sagen muss, die Lebenduntersuchung findet teilweise eher schlecht als recht statt. Der eine Tierarzt hatte Hunger und ist mal eben verschwunden, währenddessen haufenweise Rinder abgeladen wurden und ungesehen zur Schlachtung gingen. Was er sonst befundet hat, als er da war, hätte ich ebenso machen können.

Ich hoffe nicht, dass das die Regel ist, wir werden morgen bei einer anderen Kollegin an eben dieser Position mal stehen und die Lebenduntersuchung mit durchführen, ich hoffe, sie zeigt uns, dass es in der Regel etwas gewissenhafter durchgeführt wird.

Ein Bulle konnte beispielsweise nicht mehr aufstehen aus der Transportbox. In dem Fall findet dann eine „Einzelschlachtung“ statt. Das Tier bekommt draußen den Bolzenschuss, wodurch es sofort betäubt ist, und wird dann nicht in die normale Produktion ans Band gebracht, sondern separat „zerlegt“ und am nächsten Tag noch einmal eingehender untersucht. Also das, was von ihm übrig ist, sprich das Fleisch.

Die Betäubung der Rinder findet, wie gesagt, durch den Bolzenschuss statt. Sie werden in einen Stand gedrängt, dort fixiert, der Schuss geht sehr schnell, sie verlieren das Bewusstsein, seitlich öffnet sich die Wand, sie fallen aus dem Stand nach unten, werden dort an einem Hinterbein festgemacht und kopfüber aufgehängt.

Die beiden folgenden Sachen sind eigentlich mit die, wo es einen am meisten gruselt: Teilweise zappelt und zuckt das Rind noch beim Aufhängen und wenn es den Entbluteschnitt erhält. Das sind aber normale Muskelreflexe bei fehlendem Bewusstsein.

Der Entbluteschnitt erfolgt am Hals: Zuerst wird die Haut durchtrennt, dann die wichtigen Gefäße und das Blut sammelt sich in einer riesigen Wanne. Ein knallroter See mit Blubberbläschen….

Das Rind hängt dann verkehrt herum circa 3 Meter in der Luft, an den nächsten Stationen stehen Arbeiter auf Podesten und entfernen Haut, Euter, Unterfüße, Schwanz, Geschlechtsorgane, den Kopf (kotz-würg, wie sie da die Köpfe abschneiden…), Verdauungsorgane …, bis es schließlich nur noch ein Stück Fleisch ist, was dann mit einer Säge in zwei Hälften geteilt wird.

Ab dem Punkt ist eigentlich die Fleischbeschau. Alle Arbeiten zuvor, haben wir uns nur einmal angeschaut und wirken selber nicht mit. Die Arbeit ist der „unreine“ Bereich und wird von den „Kopfschlächtern“ durchgeführt. So nennen sie sich, schöne Berufsbezeichnung …

Wir sind dann bei den Fleischbeschauern. Ihnen kommen die zerteilten Tierkörper vor die Nase, schneiden das Zwerchfell an (Finnenschnitte: Untersuchung auf Parasiten), stellen Anomalien fest, die in den PC eingegeben werden (wenn dem so ist, zum Beispiel bei einem Abszess oder Ähnlichem. Dann erhält das Tier einen Zettel mit „Beanstandung“, es werden Proben genommen von Niere, Milz, Leber, Muskel und Lymphknoten mit denen eine bakteriologische Untersuchung durchgeführt wird (wird ins Labor eingeschickt) und das Tier wird separat gehängt am Ende.

Jeden Morgen findet dann von solchen Tieren eine „Endbeurteilung“ statt: Ein Fleischbeschauer und ein amtlicher Tierarzt schauen sich die Tierkörper an, die Ergebnisse der Bakteriologischen Untersuchung sowie eine pH-Wert-Messung, die wiederspiegelt, inwiefern der Fleischreifungsprozess physiologisch verläuft oder nicht).

Des Weiteren entfernen die Fleischbeschauer das Rückenmark, überflüssiges Fett, Kontaminationen und stempeln das Tier (fünf Stempel an verschiedenen Stellen, die den Körper als „tauglich“ ausweisen). An anderer Stelle untersuchen die Fleischbeschauer noch das Geschlinge (Zunge, Luftröhre, Leber, Herz, Lunge) und die Niere auf Anomalien/Entzündungen/Abszesse/Parasiten und Co.

Wenn alles in Ordnung ist, gelangen die Tierkörperhälften fertig gestempelt in die Zerlegung. Das ist dann Sache anderer Teams, mit denen wir nichts zu tun haben. Die Arbeit wird von Ungarn ausgeführt hinter dicken Stahltüren. Wir sind da neulich mal durchgeführt worden, das war ein bisschen gruselig, wie sie da hinter der dicken Tür zwischen den aufgehängten Tierkörpern angewuselt kamen, alle auf einen zu mit glänzenden Augen, wirklich mit großen Augen und total ausgezehrt wirkend, wie Zombies, die ewig kein Sonnenlicht gesehen haben und erst recht keine weibliche Erscheinung.

Wir waren froh, als sich die Tür dann wieder schloss……. Naja, jedenfalls die schneiden dann Keule und Schinken und Co zu. Beim Schwein ist das alles recht ähnlich und auch wieder nicht. So viel habe ich von der Schweineschlachtung noch gar nicht mitbekommen außer, dass sie anders betäubt werden, nämlich via Elektrobetäubung. Dann erhalten sie auch ihren Entbluteschnitt und landen dann aber noch im Brühkessel und werden abgeflammt, wegen der Borsten und Unreinheiten… die Geräuschkulisse dabei ist mehr als unschön …

Bei den Schweinen findet zusätzlich noch eine Untersuchung aufTrichinen [3] statt, wozu man Muskelproben entnimmt und mit diversen Substanzen versetzt … Damit kann sich der Verbraucher halt anstecken, es wurden aber noch nie welche gefunden, meinte die Frau aus dem Labor zu uns, als wir mitgeholfen haben bei der Untersuchung. Findet sich eher in Wildschweinen oder Freilandhaltung.

Also wir bekommen viel zu sehen und dürfen auch schon viel selbst mit tätig werden bei den Fleischbeschauern. Wir dürfen die Organproben entnehmen für die bakteriologische Untersuchung, beim Labor mithelfen, uns mal Organe mit zur Seite nehmen und unabhängig vom Schlachtprozess einmal die Anatomie durchgehen und die Lymphknoten suchen sowie anschneiden als reine Übung, bei der Lebenduntersuchung im Stall dabei sein und die Tiere mit anschauen.

Bei der Endbeurteilung des Fleisches sind wir dabei, ich habe etlichen Tierkörpern den Tauglichkeitsstempel gegeben oder noch übersehenes Rückenmark mit dem Messer entfernt. Es ist ganz spannend, die Arbeit, und sobald man sich an Arbeitsabläufe und Sensorik gewöhnt hat, ist auch alles sehr interessant. Auch wenn vieles gewöhnungsbedürftig bleiben wird. Zum Beispiel auch, dass wir im Labor die Muskelproben mit der bloßen Hand zuschneiden, ohne Handschuhe… und der Muskel ist noch ganz warm. Da darf man nicht drüber nachdenken…

Ich hab das Praktikum ja bewusst an den Anfang gelegt, damit ich das Schlimmste gleich weg habe. Ich glaube nicht einmal, dass es das unangenehmste sein wird. Durch das Miteinander da im Betrieb und die Arbeitsatmosphäre sowie dass ich Nicki habe, ist alles doch sehr viel erträglicher als man denkt. Mit der Zeit wird es dann nur schnell monoton, also ich kann mir überhaupt nicht vorstellen, wie man es da als Fleischbeschauer lange aushalten kann, und dann auch noch zu den Konditionen… Vom Kopfschlächter ganz zu schweigen.

Viele von den Fleischbeschauern haben eine Metzgerausbildung und wussten dann nicht wo hin. Es stört einige von ihnen nun aber, dass sie mit der Arbeit quasi am Ende angelangt sind, keinerlei Aufstiegs- oder Weiterentwicklungschancen haben. Der eine, mit dem ich mich gut verstehe, meinte zu mir, er hat auch schon was Neues in Aussicht. Er wird wohl einen kompletten Neuanfang in einem völlig artfremden Beruf wagen. Er ist halt um die 30 und sieht sich keinesfalls die nächsten 35 Jahre am Schlachtband.“

► Wochen später:

„Schön, dass ihr euch über meinen kleinen Einblick so gefreut habt! Heut wird’s etwas kürzer, so viel Neues gab’s dann nämlich gar nicht mehr unbedingt zu sehen – klar, man hat hier und da sein Wissen vertieft, Zusammenhänge und den

ganzen Ablauf dahinter besser nachvollziehen können, bei den einzelnen Stationen mal genauer hingeschaut und/oder selber Hand angelegt, aber der „erste Schockmoment“ war quasi vorüber.

Nun ist auch schon der Mittwoch rum, noch zwei Tage und die drei Wochen auf dem Schlachthof sind vorbei. Schnell ging’s irgendwie. Das Team ist nach wie vor sehr sympathisch, ich glaube, so halten sie sich wirklich auch selbst über Wasser dort. An den Anblick von Tierkörperhälften gewöhnt man sich „leider“ auch.

Allerdings eher weniger an den Geruch, sobald man das Gebäude betrifft, oder wenn man 6.30 Uhr in der Früh aus dem Auto steigt, es ist noch dunkel, man läuft zum Schlachthof und hört aus 500 Meter Entfernung schon die Mastschweine kreischen und quietschen, da der Weg zur Betäubung vorsieht, dass sie einzeln vom Treibgang aufgeladen werden auf ein elektrisches Band, wo sie etwas über dem Boden schwebend zur Betäubungsanlage „gefahren werden“.

Da Schweine sehr stressanfällig sind, tun sie das sehr laut und panisch kund.. Ich habe mir den Ablauf der Schweineschlachtung nun auch mal genauer angesehen… Obwohl ich ehrlich gesagt zu Rindern eine „engere Bindung“ habe als zu Schweinen und Schlachten nie schön ist, kann ich mir die unreine Seite (Treiben, Betäuben, Entbluten, Aufhängen, Enthäuten, Entfernung Unterfüße + Euter ……) besser anschauen als bei den Schweinen.

Das fängt bei dem „Geschrei“ der Tiere an, in einer Art Kasten, wo die Schweine nacheinander von dem elektrischen Laufband aus landen, setzen zwei Elektrosonden am Ohrgrund an, das ganze Schwein guckt dich noch nichts ahnend an (oder sagen wir mal lieber Unheilvolles ahnend, sie sind ja schon ziemlich schlau..).

Da hast du dann frontal dieses trottelige Schweinchen vor dir und plötzlich durchströmt es ein paar Sekunden lang Strom, das ganze Schwein erstarrt und fällt vornüber aus dem Kasten auf ein weiteres Band, wo ein Kopfschlächter steht und einen Herzstich macht zur Entblutung.

Dann werden sie kopfüber aufgehangen, bluten aus und gelangen – anders als die Rinder – in einen Brühbottich (Temperaturen um die 62°C) und werden schließlich in einer Anlage abgeflammt (erschrickt man mega, wenn man an dieser über 1000°C warmen großen Flamme vorbeiläuft, die plötzlich lautstark aus der Anlage geschossen kommt).

Ich habe mir diesen Teil der Schlachtung ein einziges Mal angeschaut, um „Bescheid zu wissen“. Nicki und die andere Praktikantin wollten unbedingt dort bleiben, um selbst die frisch aus der Elektrobetäubungsfalle purzelnden Schweine „abstechen“.

Ebenso wie sie heute Rinder schießen wollten per**Bolzenschussanlage** in der Rinderfalle und auch bei diesen den Entbluteschnitt durchführen wollten. Natürlich unter Beisein und Anleitung der für des Fachpersonals für den jeweiligen Posten. Wir dürfen halt tatsächlich alles ausprobieren und machen auf dem Schlachthof, was wir möchten und „üben“ wollen, das ist schon toll, wenn ich das mal so sagen darf.

Trotzdem hatte ich wirklich kein Bedürfnis, mehrmals ein Messer in die vor drei Sekunden noch lebenden Tierchen zu rammen, nur um zu sagen, dass ichs mal gemacht habe. Denn: Brauch ich nie wieder. Selbst wenn ich mal amtlicher Tierarzt an einem Schlachthof sein möchte, muss ich das nicht selber ausführen.

Ich bin mir sicher, dass ich das könnte, wenn ich es müsste. Die Tiere sind tot und nicht wegen mir gestorben, der Stich kommt sowieso. Aber sie sollen schon mit Würde behandelt werden, alles soll ratzfatz gehen, ich will mich da nicht hinstellen und rumopern. Davon bekomme ich keine Höhenflüge, da bin ich mir sicher. Sollte schon ein Profi machen.

Als ich mir heute angehört habe von den beiden, dass der erste Bolzenschuss daneben ging (schon in den Kopf des Rindes, aber nicht an die exakte Stelle) und sie das Tier danach noch mit großen **Kulleraugen** angeschaut hat, weil die Betäubung dadurch nicht funktioniert hat, und es ein zweites Mal nachgeschossen werden musste, hab ich mich irgendwie ziemlich bestätigt gefühlt dabei, dass man nicht überall seine Finger im Spiel haben muss, nur weil man es indirekt angeboten bekommt.

Ich will damit jetzt bestimmt nicht überheblich oder so klingen, aber es geht auch nicht darum, möglichst viele Tore zu schießen oder Tontauben zu treffen, sondern man übernimmt ja auch die Verantwortung für das „korrekte Beenden“ eines Lebens. War schon schlimm genug zu sehen, wie egal es dem „Fach“personal ist (Kopfschlächter in dem Fall, mit denen haben wir ja weniger zu tun, sind viele Polen, Ungarn und Rumänen, wenn ich von „Team“ rede, meine ich die Fleischbeschauer), wenn mal ein Tier nicht so hundertprozentig „weg“ ist.

Ich will da nicht für alle sprechen, der Hauptverantwortliche ist da schon sehr auf Zack, aber nicht wenige der Jungen, die nachrücken, stehen da teilnahmslos daneben, wenn ich ihnen das eine Mal, das ich mit bei der Schweinebetäubung war, sage, dass ein eigentlich betäubtes und entblutetes verkehrtherum hängendes Schwein noch alle paar Sekunden Luft holt. Gab nur ein desinteressiertes Schulterzucken und wenige Zeit später landete das Schweinchen im Brühbottich.

Ich habe mich auch mal mit einem Fleischbeschauer, über die ganze Schweinebetäubung unterhalten, findet er auch unterirdisch. Ich weiß gar nicht, ob ich das letztes Mal schon geschrieben habe, auf jeden Fall würden aber so einige der Fleischbeschauer da in ihrer Freizeit/privat nichts vom „X-Dorfer Fleisch“ essen.

Wir konnten auch wieder bei ein paar Einzelschlachtungen dabei sein: Antransportierte Rinder, die nicht mehr aufstehen und selbstständig in die Betäubungsanlage gelangen können, oder einzelne Schafe, die zu klein für die Band-Einrichtungen sind werden in einem separaten Raum mit mobilem Bolzenschussgerät betäubt (hatte ich glaube ich schon erwähnt).

Eine Person übernimmt dann alles komplett bis da zwei relativ gewöhnliche Fleischhälften hängen. Körperlich extrem anstrengend. Allein die Haut mit der Wolle abzutrennen ohne Messer (da ziehst du nur dran, sieht einfach aus, isses aber nicht…). Oder wenn der Kopfschlächter dann ein riesiges Beil holt, um den Brustkorb etwas aufzuspalten.

Bei den Schafen war es furchtbar, dass sie nach Betäubungsschuss und Entblutung noch für eine Minute lang in etwa sehr sehr starke Reflexe haben. Sie liegen dann am Boden, sind betäubt und alles zappelt aber noch wie wild …

Apropos: Auch wenn die Tierkörperhälften ausgenommen und als tauglich gestempelt wurden, also Minuten nach dem Schuss/Entbluten, und dann einzeln vor dir hängen als pures Fleisch, dampft es und es zucken viele Muskelpartien noch, weil die Nerventätigkeit erst relativ spät aussetzt, das is schon sehr „abgefahren“…

Heute wurde ich von einem Fleischbeschauer noch durch den Zerlegebetrieb geführt, wo Schwarte, Schinken und so weiter alles fein säuberlich separiert und verpackt wird. Und die Kuttelei habe ich mir angeschaut. Papa, deine „Flecke-Suppe“, die du isst, ich würde ja gern mal, dass du dir das „Rohmaterial“ dazu anschaust.

Massiv gefüllter Pansen, der geleert und ausgekocht wird und wie Hulle [ugs. für sehr stark, derbe] müffelt. Guten Appetit das nächste Mal :-P. Auch das Blut landet dort in einem riesigen Tank und wird eingetrocknet und als Dünger verwertet. Die gekochten und ausgeschuhten (das Klauenhorn wird entfernt) Unterfüße der Rinder werden nach China geliefert.

Komische Esskultur da, wobei wir Deutschen auch nicht sehr viel ästhetischer sind: ausgekochtesFlotzmaul [4] essen hier viele, die süße Rindernase sauer angerichtet, ist das widerlich, ich wollte es erst nicht glauben.

Ansonsten wurden uns Praktikantinnen zwei Schweine beiseite gehängt, die wegen Abszessen untauglich beurteilt wurden, sprich: Kategorie 3 (darf immer noch zu Hundefutter werden). Konnten daran wieder Lymphknoten aufspüren und anschneiden (auch ein essentieller Teil unserer noch anstehenden Fleischhygieneprüfung).

Auch am Band habe ich mitgearbeitet: Zwerchfellschnitt und Nierenbeurteilung beim Rind (auf einem Bock, der hoch und runter fährt bis zu vier Meter, bisschen wackelige Angelegenheit) und beim Schwein habe ich mich blutig gemacht beim Herzschnitt. Das entnommene Organ „kommt am Band vorbei“, man macht einen bestimmten Schnitt, sieht alle Kammern und kann pathologische Veränderungen beurteilen – im Fall der Fälle.

Morgen wollte ich mir noch einmal die Arbeit des Klassifizierers anschauen, der Fleischigkeit und Fettklassen bestimmt und somit die Preisklassen festlegt. Ansonsten werde ich mit Nicki noch zwei Kuchen backen, die wir dann zum Abschied am Freitag an die hungrige Meute verfüttern werden.

Seid gedrückt, Eure Karla“

Nachwort

Weder der Augenzeuge noch meine Wenigkeit haben die Absicht zu missionieren und die Leser zu Vegetariern oder gar Veganern umzuerziehen. Denn schließlich ist jeder Mensch in der Lage, verantwortliche Entscheidungen zu treffen – in Verantwortung, die er nur für sich selbst wahrnehmen kann. Um das tun zu können, benötigen wir gelebte Empathie und einen erweiterten Horizont auch für das, was quasi nebenan geschieht.

Bleiben Sie in dem Sinne schön aufmerksam.

Peter Frey

_____

Anmerkung:

(a1) Abweichend von der üblichen Praxis dieses Blogs wird in diesem Artikel – die Gründe sollten klar sein – bewusst auf Quellenangaben verzichtet. Es liegt in Ihrem Ermessen, den gelesenen Erfahrungsbericht als glaubwürdig zu betrachten.

Über Peter Frey:

Peter Frey, Jahrgang 1960, ist seit 1965 Dresdner, gelernter Autoschlosser, war LKW-Fahrer, Taxifahrer, selbständig in der IT-Beratung. Nach der Insolvenz war er Sozialhilfeempfänger, Hartz-IV-Empfänger, und studierte schließlich ab 2004 Informationstechnik und ist seit Jahren in Dresden in der Friedensbewegung aktiv. Er will Menschen aufwecken und so zu

aktivem, selbst bestimmten, dem kleinen wie dem großen Frieden gewidmeten Handeln bewegen. Seit einigen Jahren ist er hauptberuflich als Administrator tätig und betreibt nebenher den Blog Peds Ansichten [5]. >> bitte weiterlesen [6].

Lesetipps:

Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung: >> **zum Download** [7]. (siehe auch angehängte PDFs der Ausgaben 2018, 2016, 2014 und 2013, bitte hier runterscrollen!)

Kein anderer Sektor trägt so massiv zum Verlust der Artenvielfalt, der Rodung von Wäldern und der Zerstörung unseres Klimas, der Gefährdung unserer Gesundheitssysteme und zum Leid der Tiere bei wie die industrielle Fleischproduktion. Die Folgen sind wissenschaftlich belegt und Land auf und ab diskutiert. Jetzt ist es höchste Zeit zu handeln: Sollen die Ziele der globalen Nachhaltigkeitsagenda 2030 und das Pariser Klimaabkommen erreicht werden, muss die Fleischproduktion grundlegend umgebaut werden.

Immer mehr Menschen in Deutschland sind dazu bereit - und wundern sich, dass die Politik so wenig tut. Denn ein Umbau der Tierhaltung ist keine Träumerei, sondern durchaus möglich: Das zeigt der „Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung“, der die wichtigsten Instrumente und politischen Maßnahmen auf eine verständliche und visuell ansprechende Weise beschreibt. Für viele Auswirkungen der industriellen Tierhaltung liegen die Lösungen schon auf dem Tisch – es hapert jedoch am Willen der Politik, sie anzuwenden. Denn der Widerstand der globalen Fleischindustrie ist gewaltig.

Der Fleischatlas 2018 ist eine gemeinsame Veröffentlichung von BUND, der Heinrich-Böll-Stiftung und Le Monde Diplomatique. Er ist der vierte Atlas der Fleischatlas-Serie und präsentiert – anders als die vorherigen Atlanten - nicht nur die Probleme der Fleischindustrie und ihre Ursachen, sondern vor allem Chancen, Strategien und Instrumente für einen Wandel. >> https://www.boell.de/de/fleischatlas >> **weiter [8]**.

Zuchtfleischproduktion: Kulinarische Perversitäten aus Frankensteins Horror-Shop >> **weiter** [9].

► **Quelle:** Die Erstveröffentlichung dieses Textes erfolgte am 21. Mai 2018 aufpeds-ansichten.de/ [5] veröffentlicht. >> Artikel [10]. Dieses Werk ist unter einer Creative Commons-Lizenz (Namensnennung – Nicht kommerziell – Keine Bearbeitungen 4.0 International) lizenziert >> CC BY-NC-ND 4.0 [11]. Unter Einhaltung der Lizenzbedingungen kann es gern weiterverbreitet und vervielfältigt werden. **ACHTUNG:** Die Bilder und Grafiken im Artikel, welche nicht Bestandteil des Originalartikels sind, wurden von KN-ADMIN Helmut Schnug eingefügt. Für sie gelten ggf. andere Lizenzen, s.u..

► Bild- und Grafikquellen:

1. Die neue Steak- und Grillsaison, in der sich – wie jedes Jahr – beim Feiern im Freien Fleisch eingeworfen wird, bis man kaum noch atmen kann, hat bereits wieder Fahrt aufgenommen. Das Maß an Achtung vor dem Leben spiegelt sich auch in unserer Art und Weise der Ernährung. **Foto:** KRiemer / Kerstin Riemer, Greifswald. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [14].

2. Arbeitsbekleidung im Schlachthaus während des Fleischzerlegungs- und Verarbeitsprozesses: weiße Hose, weißer Kittel, weiße Gummischürze, weiße Gummistiefel mit Stahlkappen, Haare zurückgebunden, ein hellblaues Häubchen/Haarnetz und weißer Schlachthelm – très chic! **Foto:** Jai79, Schweiz. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [15].

3. Arbeiterin bei der Fleischverarbeitung: Kettenhandschuhe (auch Stechschutzhandschuhe) schützen vor Verletzung während des Zerlegungsprozesses. **Foto:** Jai79, Schweiz. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [16].

[12]

4. Fett- nd Fleischstückchen mit einem Fleischbeschaustempel (Tauglichkeitsstempel). **Foto:** lietz.photo / Johannes Lietz Fotografie, Wuppertal >> http://lietz.photo/ [17] . **Quelle:** Flickr [18]. **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung - Nicht-kommerziell - Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-NC-ND 2.0 [19]).

5. Blutentzug: Schlachttiere werden nach dem Abladen in die Schlachthalle gebracht, dort betäubt, an Rohrbahnhaken aufgehängt, und nach erster Beschauung im nächsten Arbeitsgang „gestochen“. Dazu sticht der Schlächter das Tier entweder mit einem herkömmlichen oder mit einem Hohlstechmesser im Bereich des Brusteingangs und eröffnet die

großen Blutgefäße in Herznähe. Gelingt dieser Stich nicht, oder wird die ganze Ader durchtrennt, die sich dann nach innen hin aufrollt, handelt es sich um ein „Verstechen“ und das Tier blutet nach innen aus. Durch den Blutentzug wird das Gehirn der Tiere nicht mehr mit Sauerstoff versorgt, sodass der Tod innerhalb kurzer Zeit eintritt.

Man unterscheidet verschiedene Stecharten:

• **Halsbruststich** (Einstich vor dem Brustbein): bei Schweinen, Großvieh, Pferden

• **Aderschnitt** (Durchtrennen der Halsschlagader): bei Großvieh, Pferden

• **Halsstich** (Durchstechen des Kehlkopfes): bei Schafen, Ziegen, Kälbern

Gestochen wird im Liegen oder im Hängen. Beim Stechen im Liegen liegt das Tier auf der Seite. Wird im Hängen gestochen, so wird das Tier mit einer Schlachtkette am Hinterbein mit dem Kopf nach unten aufgehängt. In Schlachthöfen hängen die Tiere zum Stechen über der Blutauffangrinne oder Blutauffangwanne. Zum Stechen wird ein scharfes, etwa 14 cm langes Stechmesser benutzt. Bei Großvieh und Pferden kommt ein längeres, gut 20 cm langes Stechmesser zum Einsatz. Bei Rindern wird am besten die Haut am Hals von der Brust abwärts vorgeschlachtet (aufgeschnitten) und anschließend gestochen.

• **Halsbruststich**: Hierbei wird bei einem Schwein der Hals gespannt, indem das Vorderbein nach oben gedrückt wird. Das Stechmesser wird etwa 3 Finger breit vor dem Brustbein angesetzt, und schräg nach hinten Richtung Herz und Schwanzende gestochen, um die dahinterliegenden Blutgefäße zu treffen. Die Klinge dringt dabei bis zum Anschlag in den Hals des Tieres ein. Bei Schweinen wird oftmals auch mit dem Hohlstechmesser gestochen, wobei das Blut durch Unterdruck abgesaugt und zur weiteren Verarbeitung in das Blutrührgerät geleitet wird. Um ein Verklumpen das Blutes zu verhindern, wird es durch das Rührwerk fortwährend gerührt.

• **Aderschnitt:** Dem Tier wird mit einem frisch geschärften Schlachtmesser mit einem kräftigen Schnitt der Hals bis fast auf die Halswirbelsäule durchgeschnitten. Dabei werden Luft- und Speiseröhre sowie die Blutgefäße durchtrennt.

• **Halsstich:** Der Kopf des Tieres wird mit einer Hand nach hinten fixiert, mit der anderen sticht man dicht hinter dem Ohr quer in den Hals. Der Hals wird dabei vollkommen durchgestochen. Mit einem kräftigen Schnitt wird der Hals nach vorne durchgeschnitten, und somit die Halsschlagader des Tieres durchtrennt.

Nach einem sachgerechten Entblutungsschnitt schießt das Blut im Rhythmus des Herzschlages sofort mit hohem Druck und in dickem Strahl aus der Stichwunde. (**Textauszug**: Wikipedia [20]) . **Foto:** lietz.photo / Johannes Lietz Fotografie, Wuppertal >> http://lietz.photo/ [17] . **Quelle:** Flickr [21]. **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung - Nicht-kommerziell - Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-NC-ND 2.0 [19]).

6. Schlachtschussapparate (Bolzen- und selten Kugelschussapparate): Bei Tieren mit dicker Kopfhaut und starker Schädeldecke, wie Rindern oder Pferden, wird die Betäubung mittels eines gezielten Schusses ins Gehirn durchgeführt. Dabei dringt der Stahlbolzen des Bolzenschussapparates durch die Schädeldecke des Tieres tief bis ins Gehirn ein und zerstört dieses. Bei Rindern zielt der Schlächter dabei auf den gedachten Kreuzungspunkt zweier Linien, die den Hornansatzpunkt und das gegenüberliegende Auge verbinden.

Nur bei Hausschlachtungen werden auch Schweine mit dem Bolzenschussgerät betäubt. Dabei setzt der Schlächter dem Schwein das Bolzenschussgerät zwei Fingerbreiten über den Augen fest auf die Stirn. Aufsetzpunkte des Bolzenschussapparates bei Schlachttieren Rinder (Großvieh) werden ausschließlich mit dem Bolzenschussapparat geschossen. Laut Begleittext zum Foto wurde dieser Bulle 4x betäubt - und starb durch Verbluten. **Text:** Wikipedia [22]. **Foto:** Kilian Dreißig. **Quelle:** Flickr.(Bilddatei leider nicht mehr bei Flickr verlinkbar). **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung-Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-ND 2.0 [23]).

7 . Abhängen [24] von ganzen, ausgenommenen Schlachtrindern im „ersten“ von mehreren Kühlräumen eines Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetriebs. Links hängen frisch geschlachtete Tiere, rechts am Vortag geschlachtete Tiere. - Meat hanging in the first cooler room of the processing facility. Freshly slaughtered animals are on the left, day-old animals on the right. **Foto:** Watershed Post. **Quelle**: Flickr [25]. **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung 2.0 Generic (CC BY 2.0 [26]).

8. Schweinehälften im Kühlraum eines industriellen Schlachtbetriebes. **Foto:** BlackRiv / Joe. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [27].

9. Rindfleischetikettierung und Rindfleischklassifizierung: Beim Auslösen wird durch manuelles Schneiden ein Tierkörper oder ein Körperteil in zur Weiterverarbeitung geeignete Teile zerlegt. Insbesondere werden ungenießbare und für den Verzehr nicht geeignete Elemente wie Knochen, Knorpel und Fette entfernt. Eine Variante des Auslösens ist das Ausbeinen oder Entbeinen, bei dem die Knochen von Schlachttieren, Wild oder Geflügel entfernt werden. Als Ausbeinen oder Entbeinen wird das Herauslösen des Knochens aus dem Fleisch von Schlachttieren bezeichnet. Um das Fleisch so wenig wie möglich zu verletzen, sind Übung und anatomische Kenntnisse erforderlich. Als Werkzeug dient in der Regel ein spezielles Ausbeinmesser mit einer sehr scharfen, dünnen, spitzen und elastischen Klinge. **Foto/Urheber:** Antoaneata. **Quelle:** Wikimedia Commons [28]. Diese Datei ist unter derCreative-Commons [29]-Lizenz „Namensnennung 2.0 generisch“ [26] (US-amerikanisch) lizenziert. >> **Foto** [30].

10. Als **Schweinekopf** (auch **Schweinskopf**) bezeichnet man den bearbeiteten Kopf des Hausschweins, bei dem Hirn, Augen, Zunge und Schlund entfernt sind. Früher wurde er häufig gebraten als Schaustück bei kalten Buffets verwendet oder gekocht und entbeint mit Meerrettich serviert. **Foto:** Ben_Kerckx / Ben Kerckx, Eppegem/Belgien.**Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [31].

11. Die **Jungtiere** von Hausschweinen nennt man Ferkel. Spanferkel sind Ferkel, die noch am Span, der Zitze saugen (spänen). Bei neugeborenen Ferkeln kann man bei ursprünglichen Rassen noch die Zeichnung erkennen, die bei Frischlingen so typisch ist. Wenn sie etwa sechs Monate alt sind bzw. etwa 100 kg Lebendgewicht haben, sind die Tiere schlachtreif. Schweine können, wenn sie nicht geschlachtet werden, etwa zehn Jahre alt werden **Foto:** RoyBuri / Roy Buri, Deitingen/Schweiz. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [32].

12. Gegrilltes Spanferkel - die Lebenszeit dieses Ferkelchen betrug kaum 6 Wochen.**Foto:** fevol. **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> Foto [33].

13. Schlachtschussapparat: Der Stahlbolzen des Bolzenschussapparates dringt durch die Schädeldecke des Tieres tief bis ins Gehirn ein und zerstört dieses. Für die Betäubung von Schlachttieren verschiedener Größe (Kaninchen, Geflügel, Großvieh) werden Apparate in unterschiedlichen Größen und mit unterschiedlichen Auslösemechanismen hergestellt. Es gilt: Je größer das Tier, desto größer der Bolzenschussapparat. Es gibt drei Formen:

• **penetrierend:** Vorrichtungen, bei denen der Bolzen ins Gehirn des Schlachttieres eindringt.

• **stumpf:** Vorrichtungen mit abgeflachtem Bolzenende, die nicht bis ins Hirn vordringen.

• **gasinjizierend:** Vorrichtungen mit hohlen Bolzen, die beim Schlag Gas unter Druck in den Schädel des Schlachttiers einblasen.

Foto/Urheber: Supermartl. **Quelle:** Wikimedia Commons [34]. Diese Datei ist unter derCreative-Commons [29]-Lizenz „Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 nicht portiert"[35] lizenziert.

14. Kulleraugen einer Hauskuh in Nahaufnahme. **Foto:** ZufriedenUnterwegs (user_id:3715751). **Quelle**: Pixabay [12]. Alle Pixabay-Inhalte dürfen kostenlos für kommerzielle und nicht-kommerzielle Anwendungen, genutzt werden - gedruckt und digital. Eine Genehmigung muß weder vom Bildautor noch von Pixabay eingeholt werden. Auch eine Quellenangabe ist nicht erforderlich. Pixabay-Inhalte dürfen verändert werden. Pixabay Lizenz [13]. >> **Foto [36]**.

15. Schwein nach der Elektrobetäubung: Zusehen bei der Schlachtung seiner Artgenossen. Ein eigentlich betäubtes und entblutetes verkehrtherum hängendes Schwein holte noch alle paar Sekunden Luft. Wenige Zeit später landete das Schwein im Brühbottich. **Foto:** Kilian Dreißig. **Quelle:** Flickr.(Bilddatei leider nicht mehr bei Flickr verlinkbar). **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung-Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-ND 2.0 [23]).

16. Antransportierte Rinder, die nicht mehr aufstehen und selbstständig in die Betäubungsanlage gelangen können, werden in einem separaten Raum mit mobilem Bolzenschussgerät betäubt. **Foto:** Kilian Dreißig. **Quelle:** Flickr.(Bilddatei leider nicht mehr bei Flickr verlinkbar). **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung-Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-ND 2.0 [23]).

17. Das Flotzmaul eines Rindes. Das Flotzmaul (lat. Planum nasolabiale) ist die Verschmelzung von Naseneingang und Oberlippe bei Rindern. Das Flotzmaul weist durch seichte Furchen abgegrenzte, vieleckige (polygonale) Felder (Areae) mit einem Durchmesser von 2 bis 4 mm auf. Diese Felderung ist, ähnlich einem Fingerabdruck, ein individuelles Erkennungsmerkmal. Die Epidermis (Oberhaut) ist im Bereich des Flotzmauls verdickt. In der Dermis (Lederhaut) finden sich kompakte Lager seröser Drüsen (Flotzmauldrüsen), die in kleinen Grübchen (Foveolae) im Bereich der Flotzmaulfelder münden. Außer einigen einzelnen Sinushaaren ist die Haut haarlos. **Text:** Wikipedia [4]. **Foto/Urheber**: Frank Vincentz. **Quelle**: Wikimedia Commons [37]. Diese Datei ist unter derCreative-Commons [29]-Lizenz „Namensnennung – Weitergabe unter gleichen Bedingungen 3.0 nicht portiert"[35] lizenziert.

18. Cover Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung: Der Fleischatlas 2018 ist eine gemeinsame Veröffentlichung von BUND, der Heinrich-Böll-Stiftung und Le Monde Diplomatique. Er ist (nach 2013, 2014 und 2016) der vierte Atlas der Fleischatlas-Serie und präsentiert – anders als die vorherigen Atlanten - nicht nur die Probleme der Fleischindustrie und ihre Ursachen, sondern vor allem Chancen, Strategien und Instrumente für einen Wandel. Keine gedruckten Exemplare verfügbar! >> https://www.boell.de/de/fleischatlas >> **weiter** [7].

19. There is nothing like a nice piece of meat - Es geht nichts über ein schönes Stück Fleisch. Wirklich? Wir haben nicht die Absicht zu missionieren und die Leser zu Vegetariern oder gar Veganern umzuerziehen. Denn schließlich ist jeder Mensch in der Lage, verantwortliche Entscheidungen zu treffen – in Verantwortung, die er nur für sich selbst wahrnehmen kann. Um das tun zu können, benötigen wir gelebte Empathie und einen erweiterten Horizont auch für das,

was quasi nebenan geschieht. Weniger Fleischkonsum wäre doch schon mal ein Anfang und wenn, dann nach Möglichkeit bei Metzgern kaufen, die wissen woher das Fleisch auch kommt und wie die Tiere dort gehalten werden und welches Futter sie bekommen (wichtig!). **Foto:** David Blackwell. **Quelle:** Flickr. (Bild nicht mehr verfügbar). **Verbreitung** mit CC-Lizenz Namensnennung-Keine Bearbeitung 2.0 Generic (CC BY-ND 2.0 [23]).

Anhang	Größe
Fleischatlas 2021 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - Jugend, Klima und Ernährung - 52 Seiten [38]	4.89 MB
Fleischatlas 2018 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - Rezepte für bessere Tierhaltung - 52 Seiten [7]	2.51 MB
Fleischatlas Deutschland Regional 2016 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - 52 Seiten [39]	6.33 MB
Fleischatlas 2014 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - 52 Seiten [40]	3.62 MB
Fleischatlas 2013 - Daten und Fakten über Tiere als Nahrungsmittel - 52 Seiten [41]	5.23 MB

Quell-URL: https://kritisches-netzwerk.de/forum/unser-taeglich-fleisch-eine-augenzeuging-berichtet

Links
[1] https://kritisches-netzwerk.de/user/login?destination=comment/reply/7167%23comment-form
[2] https://kritisches-netzwerk.de/forum/unser-taeglich-fleisch-eine-augenzeuging-berichtet
[3] https://de.wikipedia.org/wiki/Trichinen
[4] https://de.wikipedia.org/wiki/Flotzmaul
[5] https://peds-ansichten.de/
[6] https://peds-ansichten.de/peds-ansichten/
[7] https://kritisches-netzwerk.de/sites/default/files/fleischatlas_2018_-_daten_und_fakten_ueber_tiere_als_nahrungsmittel_-_rezepte_fuer_bessere_tierhaltung_-_52_seiten.pdf
[8] https://www.boell.de/de/fleischatlas
[9] https://kritisches-netzwerk.de/forum/zuchtfleischproduktion-kulinarische-perversitaeten-aus-frankensteins-horror-shop
[10] https://peds-ansichten.de/2018/05/unser-taeglich-fleisch/
[11] https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de
[12] https://pixabay.com/
[13] https://pixabay.com/de/service/license/
[14] https://pixabay.com/de/photos/grillfleisch-grillen-fleisch-grill-1309431/
[15] https://pixabay.com/de/photos/fleisch-metzgerei-schlachthof-640716/
[16] https://pixabay.com/de/photos/fleisch-metzgerei-schlachthof-640718/
[17] http://lietz.photo/
[18] https://www.flickr.com/photos/joe_leads/5401853167/
[19] https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.0/deed.de
[20] https://de.wikipedia.org/wiki/Schlachtung#Entbluten_und_Absetzen_des_Kopfes
[21] https://www.flickr.com/photos/joe_leads/5401773651/
[22] https://de.wikipedia.org/wiki/Schlachtung
[23] https://creativecommons.org/licenses/by-nd/2.0/deed.de
[24] https://de.wikipedia.org/wiki/Abh%C3%A4ngen_(Zubereitungsart)?uselang=de
[25] https://www.flickr.com/photos/watershedpost/6436977985/
[26] https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/deed.de
[27] https://pixabay.com/de/photos/schwein-schweinefleisch-schlachthof-1985380/
[28] https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Pork?uselang=de#/media/File:March%C3%A9_de_Rungis.jpg
[29] https://en.wikipedia.org/wiki/de:Creative_Commons
[30] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:March%C3%A9_de_Rungis.jpg
[31] https://pixabay.com/de/photos/schwein-schweinekopf-messer-785551/
[32] https://pixabay.com/de/photos/ferkel-schlafen-schwein-sau-3386356/
[33] https://pixabay.com/de/photos/spanferkel-schwein-2480295/
[34] https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Schlachtschussapparat.jpg
[35] https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/deed.de
[36] https://pixabay.com/de/photos/kuh-auge-wimpern-nahaufnahme-tier-2515709/
[37] https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Cattle_muzzle?uselang=de#/media/File:Radevormwald_-_cattle_15_ies.jpg
[38] https://kritisches-netzwerk.de/sites/default/files/fleischatlas_2021_-_daten_und_fakten_ueber_tiere_als_nahrungsmittel_-_jugend_klima_und_ernaehrung_-_52_seiten_1.pdf
[39] https://kritisches-netzwerk.de/sites/default/files/fleischatlas_deutschland_regional_2016_-_daten_und_fakten_ueber_tiere_als_nahrungsmittel_-_52_seiten.pdf
[40] https://kritisches-netzwerk.de/sites/default/files/fleischatlas_2014_-_daten_und_fakten_ueber_tiere_als_nahrungsmittel_-_52_seiten.pdf
[41] https://kritisches-netzwerk.de/sites/default/files/fleischatlas_2013_-_daten_und_fakten_ueber_tiere_als_nahrungsmittel_-_52_seiten.pdf

[42] https://kritisches-netzwerk.de/tags/achtung-vor-dem-leben
[43] https://kritisches-netzwerk.de/tags/abstumpfung
[44] https://kritisches-netzwerk.de/tags/amtstierarzt
[45] https://kritisches-netzwerk.de/tags/ausbluten
[46] https://kritisches-netzwerk.de/tags/betaubungsanlage
[47] https://kritisches-netzwerk.de/tags/betriebshygiene
[48] https://kritisches-netzwerk.de/tags/bolzenschuss
[49] https://kritisches-netzwerk.de/tags/bolzenschussanlage
[50] https://kritisches-netzwerk.de/tags/bolzenschussgerat
[51] https://kritisches-netzwerk.de/tags/bruhkessel
[52] https://kritisches-netzwerk.de/tags/desinfektion
[53] https://kritisches-netzwerk.de/tags/einzelschlachtung
[54] https://kritisches-netzwerk.de/tags/elektrobetaubung
[55] https://kritisches-netzwerk.de/tags/entbluten
[56] https://kritisches-netzwerk.de/tags/entbluteschnitt
[57] https://kritisches-netzwerk.de/tags/entblutung
[58] https://kritisches-netzwerk.de/tags/esskultur
[59] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fettklassen
[60] https://kritisches-netzwerk.de/tags/finnenschnitte
[61] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleisch
[62] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischatlas
[63] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischbeschau
[64] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischbeschauer
[65] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischhygiene
[66] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischhygieneprufung
[67] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischigkeit
[68] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischkonsum
[69] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischkonsumenten
[70] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischproduktion
[71] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischreifungsprozess
[72] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischverarbeitung
[73] https://kritisches-netzwerk.de/tags/fleischwirtschaft
[74] https://kritisches-netzwerk.de/tags/flotzmaul
[75] https://kritisches-netzwerk.de/tags/geschlinge
[76] https://kritisches-netzwerk.de/tags/grillsaison
[77] https://kritisches-netzwerk.de/tags/hauskuh
[78] https://kritisches-netzwerk.de/tags/herzstich
[79] https://kritisches-netzwerk.de/tags/industrieschlachtung
[80] https://kritisches-netzwerk.de/tags/kopfschlachter
[81] https://kritisches-netzwerk.de/tags/kuhaugen
[82] https://kritisches-netzwerk.de/tags/kuttelei
[83] https://kritisches-netzwerk.de/tags/lebenduntersuchung
[84] https://kritisches-netzwerk.de/tags/massentierhaltung
[85] https://kritisches-netzwerk.de/tags/mastschweine
[86] https://kritisches-netzwerk.de/tags/nutztiertierhaltung
[87] https://kritisches-netzwerk.de/tags/organproben
[88] https://kritisches-netzwerk.de/tags/rindfleischetikettierung
[89] https://kritisches-netzwerk.de/tags/rindfleischklassifizierung
[90] https://kritisches-netzwerk.de/tags/rindfleisch
[91] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachtband
[92] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachthalle
[93] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachthof
[94] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachthofpraktikum
[95] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachtprozess
[96] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachttiere
[97] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachtung
[98] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schlachtvieh
[99] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schweine
[100] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schweinebetaubung
[101] https://kritisches-netzwerk.de/tags/schweineschlachtung
[102] https://kritisches-netzwerk.de/tags/tauglichkeitsstempel
[103] https://kritisches-netzwerk.de/tags/tierethik
[104] https://kritisches-netzwerk.de/tags/tierkorper
[105] https://kritisches-netzwerk.de/tags/tierkorperhalften
[106] https://kritisches-netzwerk.de/tags/tiertransporte
[107] https://kritisches-netzwerk.de/tags/treibgang
[108] https://kritisches-netzwerk.de/tags/trichinen
[109] https://kritisches-netzwerk.de/tags/veganer

[110] https://kritisches-netzwerk.de/tags/vegetarier
[111] https://kritisches-netzwerk.de/tags/wurde