Am Ende ist es eine Kopfsache, was wir mögen und was wir meiden. Und eine Frage der Präsentation: derb der Kopf, elegant Milz und Leber (rechts).

TIERE ESSEN

Text: Christopher Piltz / Fotos: Fritz Beck, Christian Werner

Hoden, wir brauchen Hoden. Auf unseren Tellern. Denn wenn wir schon Tiere töten, sollten wir uns nicht nur das Filet schmecken lassen. Unser Autor hat versucht, ein ganzes Schwein zu essen.

Ein rohes Herz.

Monatelang hat es in der Brust eines Schweins gepocht, hat Blut durch die Adern gepumpt, hat funktioniert. Jan Körner sagt, es habe dabei Charakter gewonnen. Und deshalb sei das Herz nicht nur zu schade, um es wegzuwerfen, sondern auch zu schade, um im Wasserbad zu garen oder in Butter zu braten.

Roh.

Jan Körner hat das Herz klein gehackt, gewürzt, mit Hagebuttenmark, Senfsaat, Apfelessig, Pfeffer. Er hat Urkarotten und Pastinaken blanchiert, auf einem Teller angerichtet und etwas Maronengelee auf das Fleisch gehäuft. Dann hat er mir das Herz serviert. Roh.

Körner, 29 Jahre, ist Koch und das Herztatar mit Ackergemüse nur der erste Gang eines denkwürdigen Menüs – denn an diesem Abend werde ich mehr grübeln als genießen.

Das Herz & Niere in Berlin; Souterrain, weiß getünchte Wände, Holztische, voll besetzt mit Paaren, Geschäftsleuten und jungen Leuten, die nicht nur auf das Essen warten – sie erwarten ein Erlebnis. Denn würde das Restaurant »Wir tischen Innereien auf, vom Hoden bis zum Hirn« heißen, es wäre passend.

Abgesehen von ein bisschen Leber habe ich in meinem Leben noch keine Innereien gegessen. Ich weiß nicht, wie Niere schmeckt oder wie es sich anfühlt, auf einem Stück Lunge herumzukauen. Ich bin ein Filetesser, ein Schnitzelkonsument, ein Gulaschfan. Was Fleisch angeht, bin ich – wie so viele – verwöhnt und verzogen.

In Deutschland werden pro Jahr 750 Millionen Tiere geschlachtet. Darunter 60 Millionen Schweine. Allerdings verlangen wir nur nach Steaks und Filets und edlen »Special Cuts«. Die Folge: Nur etwa zwei Drittel eines Schweins werden gegessen. Der Rest wird weggeschmissen oder weiterverarbeitet. Unsere Gier nach Fleisch ist nicht nur eine ökologische Katastrophe, schließlich ist ein Gutteil der Treibhausgasemissionen auf Massentierhaltung zurückzuführen. Die Gier ist auch ethisch fragwürdig. Sollten wir ein Tier, das für uns getötet wird, nicht wenigstens komplett aufessen – und es so würdigen? Und würde unser Verhältnis zum Fleischkonsum nicht bewusster werden, wenn wir uns klar machten, dass ein Schwein mehr ist als ein Schnitzel?

Mein Plan: Ich will ein ganzes Schwein essen, also fast. All das, was ich bislang versäumt habe, was sonst als Rest deklariert wird, als Nebenprodukt, als Abfall. Innerhalb von einer Woche reise ich zu Köchen, Metzgern und zu meiner Oma, die zu einer Zeit kochen gelernt hat, als Innereien noch fester Bestandteil des Speiseplans waren. Meine To-eat-Liste liest sich wie ein Spickzettel für eine Anatomieklausur: Hirn, Ohr, Zunge, Leber, Niere, Milz, Herz, Lunge, Darm, Blut, Backe, Gebärmutter, Speiseröhre.

Das Herz & Niere ist die erste Station. Ein Aufwärmprogramm: gemütliche Atmosphäre, Sektauftakt, gute Weine. Vier Gänge:

In Malzbrotpanade gebackene Milz.

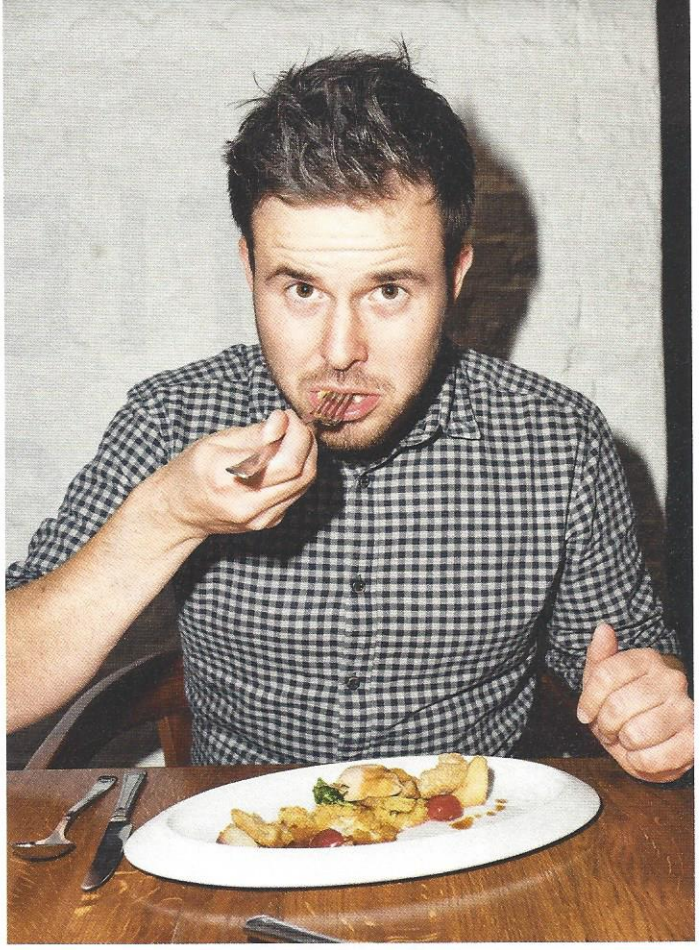
Gebackenes Hirn auf Schweineohr.

Rinderhoden gegart mit Schweinehaut und Linsensalat.

Niere, Zunge und Schweinerücken mit Blutwurstspätzle.

Dazu mal Sellerieschaum, mal Auberginenpüree, mal rote Zwiebelcreme. Und einige Tupfer Soße, zum Glück. Denn Innereien essen ist anfangs wie Fahrrad fahren lernen – man nutzt am besten Stützräder. Im Restaurant sind die Soßen, die Pürees und der Wein meine Stützräder, mit denen ich den Ekel überwinde, wenn ich mir Rinderhodenscheiben einzeln in den Mund schiebe. Während des Menüs sendet mein Gehirn beständig Alarmsignale: Was tust du? Hör auf! Manchmal, weil mir Niere tatsächlich nicht schmeckt. Manchmal, weil ich denke, das, was da auf dem Teller liegt, sei ekelig, ungehörig, ungesund. Eben: ein rohes Herz.

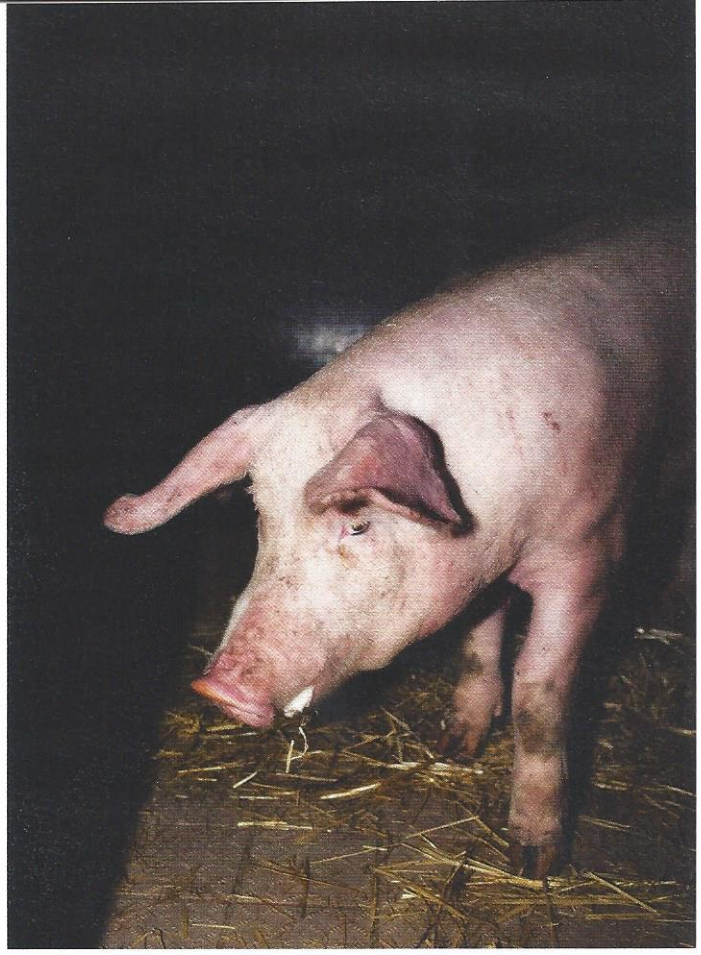
Warum denke ich das? Ich esse gerne Mettbrötchen, ich mag Rindertatar und Carpaccio.



OBEN:
Unser Autor muss sich erst überwinden, Rinderhoden zu essen. Nicht auf dem Bild: seine Verwunderung, denn Hoden schmeckt – leicht nach Kalb, die Konsistenz ist vergleichbar mit einem Dosenchampignon.

LINKS:
Oben: Schweineohr vor Sellerie, beides roh. Darunter: Ein Schweinehirn passt locker in die Hand.

»Ich bin ein Filetesser, ein Schnitzelkonsument, ein Gulaschfan. Was Fleisch angeht, bin ich – wie so viele – verwöhnt und verzogen«



LINKS:
Zwei Tage vor dem Schlachten kommen die Schweine bei Metzger Grießhaber an. Das vermindert den Stress für die Tiere.

OBEN:
Einen Kehlenstich und dreißig Sekunden braucht es, bis aus dem Schwein ein großes Stück Fleisch wird.

Mein Steak bestelle ich medium. Immer. Doch ein Herz ist ein Herz, und irgendwas in mir ist der Meinung, dass man das nicht isst, schon gar nicht roh.

Ich probiere die erste Gabel – und bin überrascht, wie köstlich es schmeckt, zart wie Rind, kräftiger als Schweinefilet, eher wie Wild.

Der Fleischkonsum in Deutschland ist relativ konstant: 2014 waren es 60,3 Kilogramm pro Kopf, nur zehn Prozent weniger als vor dreißig Jahren. Drastischer hingegen der Rückgang bei den Innereien: Während die Deutschen 1985 noch 1,5 Kilogramm im Jahr aßen, waren es 2013 nur noch 150 Gramm. Innereien machen 0,25 Prozent des Fleischkonsums aus; sie sind beinahe komplett aus den Fleischtheken verschwunden. Ebenso die Öhrchen. Die Pfötchen. Die Bäckchen. Gäbe es eine Rote Liste vergessener Gerichte, stünden Innereien in Deutschland ganz oben.

Es geht hier aber nicht nur um Geschmacksfragen. Der Filetkult sorgt für einen globalen Irrsinn. Deutschlands größter Schweineschlachter, die Tönnies-Gruppe, jährliches Schlachtvolumen: etwa 17 Millionen Schweine, exportiert Unmengen an Öhrchen, Pfötchen und Schnäuzchen nach Asien. Unternehmen wie Euromeat vertreiben Innereien und Tierteile, die deutsche Konsumenten nicht nachfragen, auf dem Weltmarkt. Viel Restfleisch wird aber auch zu Düngemittel, Biokraftstoffen, Industriefett und Tiermehl verarbeitet. Oder landet im Hundefutter, immerhin. Ähnliches gilt für Rindfleisch und Geflügel. Millionen Hühnchenfüße werden jedes Jahr von Deutschland nach Asien exportiert.

Im deutschen Supermarkt liegt das Fleisch in Plastikbeuteln und Styroporschalen aus, immer frisch, immer blutfrei. Manche Frischetheke präsentiert die Fleischteile so ansprechend und wertig, dass man sich vorkommt wie in einer Boutique. Eine Fleischscheinwelt. Beim Einkauf wollen wir so wenig wie möglich daran erinnert werden, dass wir ein totes Tier kaufen, sauber zugeschnittene Körperteile, einen Kadaver, gekühlt und eingeschweißt, das Kilo für 5,90 Euro.

»Es geht nicht nur darum, das Unsichtbare sichtbar zu machen«, meint der Autor Jonathan Safran Foer, der vor einiger Zeit mit dem Bestseller »Tiere essen« eine neue Vegetarismusbewegung angestoßen hatte; wir müssten auch die Art ändern, wie wir über Fleischkonsum reden – was wir besser machen könnten. Wenn alle Deutschen einen Tag die Woche auf Fleisch verzichten, würden Millionen Tiere nicht misshandelt und geschlachtet – und man würde die CO_2-Emissionen von 75 Milliarden Pkw-Kilometern vermeiden. Ich esse gerne Fleisch und kann mir nicht vorstellen, Vegetarier zu werden. Aber ich will mich bewusster ernähren. Es ist eine einfache Rechnung: Wenn wir einen größeren Anteil des Schweinefleischs essen würden, müssten wir insgesamt weniger Schweine schlachten. Auf den Spareffekt setzt auch die sogenannte Nose-to-Tail-Bewegung, die versucht, gegen die Fleischverschwendung anzuessen und anzukochen und alles von der Schnauze bis zum Schwanz zu verwerten. Das Organ-Oberhaupt ist Fergus Henderson, der in seinem Londoner Restaurant St. John die Innereienzubereitung zur Vollendung gebracht hat und dafür einen »Michelin«-Stern verliehen bekam.

Auf meiner Nose-to-Tail-Tour kehre ich auch bei einem vietnamesischen Imbiss in Berlin ein und bestelle Chao Long, einen Reiseintopf mit Schweineinnereien, der so speziell zu sein scheint, dass er nicht auf der Karte steht. Die Kellnerin fragt dreimal nach, ob ich wirklich Chao Long essen will. Als ich später Blutwurststückchen und Herzfetzen, aber auch Gebärmutter und Speiseröhre löffele, verstehe ich die Skepsis. Manchmal sollte man auf die Alarmsignale hören.

Dann ist es Zeit, hinter die Kulissen der sterilen Fleischboutique zu blicken: Ein Freitagmorgen, 3.45 Uhr, Öschingen, Baden-Württemberg. Zwei Säue hängen kopfüber an Schlachterhaken, sie wurden entborstet und zerteilt. Eine Flamme zischt aus einem Gasbrenner, um die letzten Borsten wegzubrennen. Es riecht nach Schwein, nach verbrannten Haaren, nach Blut. Schwein um Schwein wird in den Schlachtraum gezogen und mit Starkstrom betäubt. Karl-Heinz Grießhaber legt eine Eisenkette um den Hinterlauf, hebt das Schwein per Motor in die Höhe, greift sein Messer und sticht dem Tier in die Kehle. Das Blut schwallt aus dem Körper in einen Eimer, in dem Grießhaber immer wieder rührt, er braucht das Blut später für die Wurst.

Ich halte Abstand. Vor der Reise hatte ich mich vor diesem Moment gefürchtet: das Blut zu sehen, die letzten Zuckungen. Erzählte ich Freunden, dass ich bei einer Schlachtung dabei sein würde, reagierten viele geschockt, angewidert, manche auch bewundernd, als würde ich mich allein durch den Dschungel kämpfen wollen. ›

› Karl-Heinz Grießhaber ist einer der letzten Metzger Deutschlands, die noch selbst schlachten, das Fleisch anschließend verarbeiten und verkaufen. Seine Metzgerei liegt in einem Fachwerkhaus in Öschingen, einem Dorfidyll am Rande der schwäbischen Alb. Bei Grießhabers wird unter einem Dach gewohnt, geschlachtet und gearbeitet. Seine Fleischerei ist das Gegenteil der industriellen Schlachtbetriebe, die außerhalb der Städte und unserer Wahrnehmung arbeiten, sodass am Ende die Filets und Gulaschwürfel, frei von Blut, Sehnen und Knochen, in unseren Pfannen landen.

Die Schlachtbank ist nur 25 Meter von der Kühltheke im Metzgerladen entfernt, 25 Meter liegen zwischen Tod und Lebensmitteln. Frischer und transparenter geht es nicht. Fast hat man den Eindruck, als wolle Karl-Heinz Grießhaber seine Kunden daran erinnern, was er ihnen verkauft: ein totes Tier, sauber zugeschnittene Körperteile, einen Kadaver.

Grießhaber, 54 Jahre, groß, breites Kreuz, ist ein Mann mit Prinzipien. Er verarbeitet, verkauft und isst selbst ausschließlich Bioware. Seit Jahren hadert er mit der Frage, ob er Tiere schlachten darf. Um eine Antwort zu finden, hat er auch Demeter-Seminare besucht, als einziger Metzger überhaupt, wie er meint. Das hat ihn in seinem wichtigsten Prinzip bestätigt: Er verkauft ausschließlich Fleisch von Tieren, die er selbst getötet hat. Ein Überzeugungstäter.

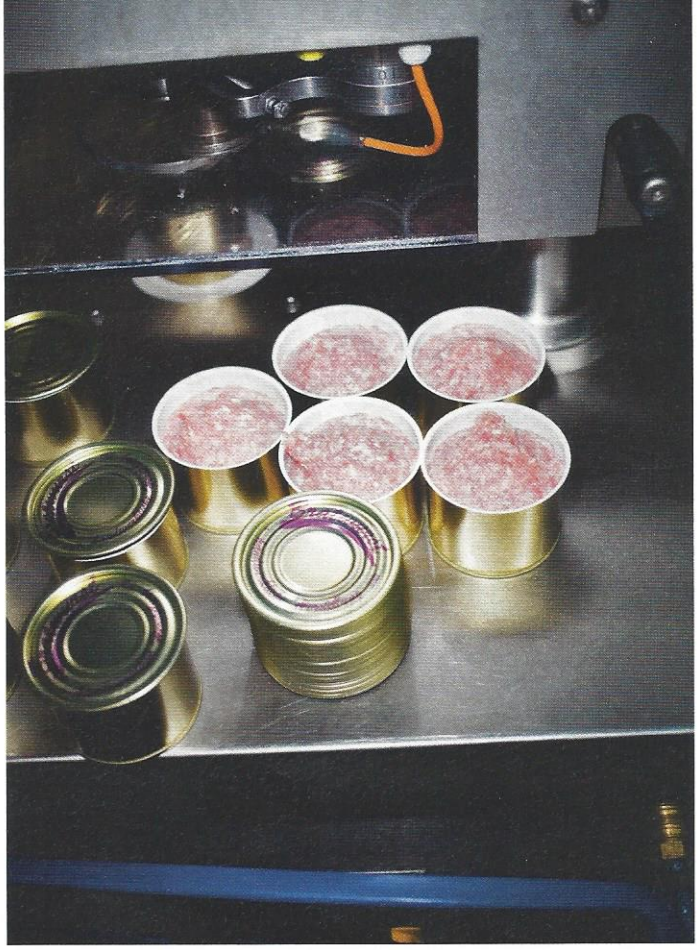
Grießhaber sagt: »Man muss die Kunden erziehen. Sie müssen lernen, dass ein Schwein nur zwei Filets hat, maximal 1,4 Kilogramm, und wenn das ausverkauft ist, müssen sie warten, bis ich wieder schlachte.«

Und: »Unser Fleisch ist nicht dazu gedacht, jeden Tag gegessen zu werden. Anstatt drei Kilo sollen die Kunden nur 300 Gramm pro Woche kaufen, dafür aber gutes Fleisch.«

Grießhabers Verkaufsraum liegt zur Straße raus, die Schlachträume drücken sich auf der Rückseite in einen Hang. Daneben liegen Stallboxen. Die Rinder und Schweine treffen immer zwei Tage vor dem Schlachten bei Grießhaber ein. Eine Ruhepause vor dem Todesstich. Tausende Schweine hat Grießhaber hier schon halbiert und zerschnitten, verwurstet und zu Schinken getrocknet, gepökelt und filetiert. Er hat die Blinddärme mit Hausmacherleberwurst gefüllt, die Blasen mit Schwarzwurst, den Dünndarm mit Bratwurst. Er hat Bauchfleisch, Schwänzchen, Ohren für das Kesselfleisch gekocht, die Rüsselchen im Schwartenmagen verarbeitet. Er will so viel vom Schwein nutzen wie möglich.

Grießhaber spricht während des Schlachtens kein Wort, und er sagt später, er spüre dabei immer eine gewisse Anspannung, die erst von ihm abfällt, wenn alle Schweine tot und alle Hälften zerlegt sind. Später, beim Frühstück, knabbert er an einem Schweinebäckchen. Er hat die Köpfe abgekocht, die Schwarten gewolft, den Blinddarm für die Wurst aufgehoben. Doch alles verarbeitet hat er nicht. Am Ende dieses Schlachttags landen Lungen, Herz und Milz im Abfall. Es gibt keine Abnehmer. Früher, erzählt Grießhaber, habe er noch einen Kunden gehabt, der Lunge und Herz vorbestellt habe. Ein alter Mann, der seit seiner Kindheit Innereien gegessen habe. »Damals«, sagt Grießhaber und meint vor zwanzig, dreißig Jahren, »verkaufte ich noch mehr Innereien.

»Man muss die Kunden erziehen. Sie müssen lernen, dass ein Schwein nur zwei Filets hat, maximal 1,4 Kilogramm«



RECHTS:
Aus Schwein wird Bratwurst, abgefüllt und konserviert.

UNTEN:
Karl-Heinz Grießhaber tötet jedes Tier selbst, das er verarbeitet. Für ihn ist es eine Frage des Respekts.

Heute wird Lunge drei Mal im Jahr bestellt.« Fast alle Gesprächspartner dieser Recherche landen irgendwann in der Vergangenheit, einer Zeit, in der man noch Saures Lüngerl, Berliner Schnitzel (Kuheuter) und Saumagen aß. Deshalb besuche ich meine Oma in Wolfenbüttel, die diese Zeit miterlebt hat.

Vor meiner Abreise rufe ich sie an: Welche Innereien willst du essen?

Lunge, antwortet sie, Lunge und Herz, ein »Geschlinge«, gekocht in Sahnesoße, das sei immer ihre Leibspeise gewesen. Das letzte Mal hat sie es vor zwanzig Jahren gegessen. Denn Lunge kriegt sie nicht mehr auf dem Markt. Es ist dann auch gar nicht einfach, eine zu besorgen. Bei drei Metzgern muss ich anrufen – wachsen moderne Zuchtschweine ohne Lunge auf? Als ich schließlich das Fleisch abhole, packt die Verkäuferin die Lungenflügel und ein Herz in eine Plastiktüte, legt sie auf die Waage und schaut mich an: »Für den Hund?« »Nein, für meine Oma«, sage ich.

Als ich in der Wohnung meiner Großmutter dann endlich in der Küche sitze, kann ich die Zweifel der Verkäuferin kurz verstehen. Ich komme mir vor wie ein Pathologe. Meine Oma hat Lunge und Herz abgekocht, mit Zwiebeln, Lorbeeren, Pfefferkörnern. Jetzt liegt der weiche Lungenflügel vor mir, er fühlt sich an wie ein alter Schwamm, und ich soll ihn klein schneiden. Keine Soße versteckt ihn. Ich ›

Ein Besuch in der Wirklichkeit:
Wer Tiere isst, sollte auch einmal
dabei sein, wenn ein Tier stirbt.

Lunge kochen heißt: schnippeln. Viel und lange. Damit das Fleisch zart wird, muss jeder Bronchialast entfernt werden. Die Großmutter unseres Autors leitet ihn an.

› muss jetzt ohne Stützräder fahren. Nach und nach befreie ich das Stück Fleisch vom Hauptbronchus, entferne die Bronchialäste, bis ein Haufen kleiner, dunkelgrauer Fleischstücke vor mir liegt. Meine Oma nascht zwischendurch und schiebt sich Stückchen für Stückchen in den Mund. Lungenhappen. Sie strahlt. Gut, oder? Meine Oma wuchs in einem kleinen Dorf im Sudetenland auf, in dem jede Familie im Herbst selbst schlachtete. Ein Fest sei das gewesen, sagt sie. Wenn kurz nach dem Schlachten das Gehirn gebraten wurde und sie fast das ganze Fleisch einkochten. Fleisch war etwas Besonderes, ein rares Gut. Warum hätte man damals auf die Innereien verzichten sollen? Genauso gut könnte ich den Belag von der Pizza kratzen. Absurd.

Heute ist Fleisch scheinbar unbegrenzt verfügbar. Natürlich achte ich darauf, dass ich ein gutes Stück Fleisch bekomme. Aber Kauf und Zubereitung sollten nicht zu aufwendig sein. Ich will nicht zwanzig Minuten lang schnippeln. Auch deswegen koche ich keine Lunge. Ich bin zu faul. Und ich kann nicht gut genug kochen. Aber für Innereien muss man sich ein wenig in der Küche auskennen; man muss wissen, wie lange man Innereien vorkocht. Dass man Nieren lange wässern muss, weil sie sonst nach Pisse schmecken. Dass man eine Zunge schält wie eine Karotte und aus der Lunge die Bronchialäste rausschneidet. Wie viel einfacher ist da ein Minutensteak.

Was als essbar gilt und was als ungenießbar, wird maßgeblich von den Werten und der kulinarischen Kompetenz einer Gesellschaft bestimmt. »Die Wohlstandsgesellschaft der Nachkriegsjahre forderte immer häufiger Braten und Filet«, sagt der Ernährungssoziologe Daniel Kofahl, »endlich konnten sich die Menschen die guten Stücke leisten.« Innereien galten bald als minderwertiges Produkt, Fleisch zweiter Klasse. Daran erkennt man auch, dass diese Werte und Einstellungen veränderbar sind. Wenn wir in Zukunft also Innereien wieder im Alltag zubereiten, werden die Alarmsignale, die in meinem Kopf ertönen, wenn ich Herz auf die Gabel häufe, irgendwann schwächer werden. Wir können dem Filetkult abschwören. Es gibt Hoffnung.

Als meine Oma dann das Herz-Lungen-Ragout auftischt, bereue ich meine bisherige Bequemlichkeit. Ich sehe, wie es ihr schmeckt. Sie genießt. Und ich merke selbst, wie lecker es ist, wie anders. Kein Steak hat diesen Geschmack, feinsäuerlich und zart. Doch das Beste ist: Ich erkenne nicht mehr, was Herz und was Lunge ist. Alles sieht nach Fleisch aus.

Ich nehme mir dreimal Nachschlag. ●

LUNGEN-HERZ-RAGOUT

Für 4 Personen: 1 Schweineherz +++ 1 Schweinelunge +++ Lorbeerblätter +++ Pfefferkörner +++ Salz +++ Pimentkörner +++ 2 Zwiebeln +++ Butter +++ Mehl +++ Maggi +++ 125 ml Sahne

1. Herz und Lunge waschen. Beides mit den Gewürzen und jeweils einer Zwiebel kochen; die Lunge etwa 40 Minuten, das Herz etwa 2 Stunden, bis beides zart ist.
2. Butter schmelzen, Mehl anschwitzen, mit drei Kellen Fleischbrühe ablöschen. Mit Maggi abschmecken.
3. Herz und Lunge in kleine Würfel schneiden (Vorsicht bei der Lunge, die Bronchialäste großzügig entfernen; beim Herzen die Röhren und das Fett wegschneiden).
4. Fleischwürfel in der Soße aufkochen, vom Herd nehmen und mit Sahne andicken. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dazu Salzkartoffeln.