

**Tierschutz** – Ethisch und ökologisch vertretbarer Fleischgenuss hat etwas mit Verzicht, Tierhaltung und Preisen zu tun

# Gleichgesinnte tauschen sich über Nahrung aus

MÖSSINGEN-ÖSCHINGEN. Teller mit Linsen, Spätzle und Saitenwürstchen sind geleert. Hände vor Bäuchen verschränkt. Aufs Essen folgt die Ansprache. »Bei uns ist immer alles irgendwie miteinander verstrickt«, stellt Karl-Heinz Grießhaber den Gästen Anton Hofreiter und Chris Kühn den Bioland-Metzgereibetrieb in Öschingen samt aller Mitarbeiter vor. Der Tübinger Bundestagsabgeordnete Chris Kühn wollte, so erzählt er, die Grießhabers und den Vorsitzenden der Bundestagsfraktion der Grünen in Berlin bewusst mal zusammenbringen. Hofreiter liest abends noch aus seinem neuen Buch »Fleischfabrik Deutschland« in Tübingen. Darin dargestellte und kritisierte Strukturen legen die Annahme nahe, dass sich in Sachen Tierschutz und Lebensmittelwertschätzung da Gleichgesinnte finden. Und das scheint sich zu bewahrheiten. »Wir werden den Weg des Viehs gehen, außen herum«, lädt der Senior-Chef die Gäste, darunter die Biolandwirtin Hildgard Möck aus Talheim, Leute aus der Bio-

verbandsarbeit, von regionalen Bionetzwerken, von der Basis, ein. Vier Schweine sind friedlich kuschelnd im Stroh anzu-treffen, die Tage ohne Stress im Stallteil vor der Schlachtung nebeneinander verbringen. Hofreiter ist von ihrem Zustand und der Form ihrer Verwertung hörbar angetan.

## Mit Geschmack ohne Chemie

Die warme Verarbeitung des Fleisches in Zerlegeräumen und in der Wurstküche erspart Chemie, sorgt mit der Zutat Frische für Geschmack, soll gesünder sein. Der Chef vermittelt, dass Fleisch und daraus gewonnene Produkte stets etwas Besonderes und Wertvolles seien. Tiere mussten dafür sterben. Der bewusste Genuss sei mit Tagen des Verzichts verbunden. Karl-Heinz Grießhaber liebt gekochte Kartoffeln mit Butter – fertig. Nachdem allerlei Geräte und eine duftende Reifekammer mit Salami und Speck durchschritten, der Räucherofen begutachtet sind, geht's zurück ins »Wirtschaftle«

neben dem Laden. Hier gibt Anton Hofreiter, selbst auf dem Land aufgewachsen, als promovierter Biologe in der Biodiversitäts-Forschung tätig gewesen und geschockt vom Artenverlust, einen Überblick über Zustände, Zusammenhänge und Ziele bei Tierhaltung, Nahrung, Arten- und Naturschutz sowie Handelsstrukturen. Sein Credo: »Wir als Menschen sind auf funktionierende Ökosysteme angewiesen.« Der Mann mit markanter bayerischer Spracheinfärbung legt die Folgen des Imports von genverändertem

Soja für die Billig-Tiermast in Deutschland offen. Er fordert, die über sechs Milliarden Euro Agrar-Subventionen hierzulande nicht nach Betriebsgröße zu vergeben sondern nach Gesichtspunkten des Tier-, Natur- und Landschaftsschutzes.

Gäste bringen ihre Anliegen vor, zur Vogelgrippe, zu Großschlachtereien. »Am Ende kriegt man doch das, was man gewählt hat«, hält der Grüne in Zeiten des Populismus im glühenden Appell am Ende die Demokratie hoch, erinnert Wähler an ihre Verantwortung. (mwm) Seite 4



*Gespräche zu Tierhaltung, Landwirtschaft und Ernährung: Anton Hofreiter (Mitte) und Chris Kühn (rechts) zu Gast in der Bio-Metzgerei Grießhaber in Öschingen.*

GEA-FOTO: MWM