

Überraschendes Comeback

Ferrari-Pilot Vettel meldet sich nach 392 Tagen ohne Sieg zurück *Sport, Seite 26*

Noch ein überraschendes Comeback

Warum das Fax im Büroalltag nicht totzukriegen ist. Über einen bemerkenswerten Retro-Trend *Wirtschaft, Seite 12*



DIE WELT | kompakt

MONTAG, 23. SEPTEMBER 2019 | NRW | 184 | D 1 EURO | NL 1,60 EURO

NACHRICHTEN

POLITIK

Kubicki warnt vor Klima-Kämpfen

Der FDP-Vize sieht ein Ende des „grünen Hypes“, hat aber Angst vor künftigen gewalttätigen Auseinandersetzungen im Kampf um das Klima. **Seiten 4/5**

KULTUR

Abschied vom Dichter Günter Kunert

Einer der großen deutschen Autoren ist mit 90 Jahren gestorben. Günter Kunert schuf ein umfassendes Œuvre – Lyrik, aber auch Prosa. **Seite 21**

WISSEN

Anlage zum Narzissten entsteht früh

Fünf Prozent der Bevölkerung sind Narzissten. Ein Experte erklärt, wie die Grundlage dazu in den ersten Lebensjahren gelegt wird. **Seite 25**

IM INTERNET

Tweets des Tages

Freitag: Hunderttausende auf den Beinen gegen SUV. Samstag: Hunderttausende auf den Beinen wegen Suff. **#fff #ozapftis #Oktoberfest2019** MICKY BEISENHERZ

Happy **#WorldRhinoDay**. The UK is committed to doing all we can to save this incredible species from abuse & extinction. **BORIS JOHNSON**



Treffpunkt für Fans
facebook.com/weltkompakt



Twittern, was uns bewegt
twitter.com/weltkompakt



E-Mail an die Redaktion
redaktion@welt.de



Abo & mehr
www.welt-kompakt.de/abo



News rund um die Uhr
www.welt.de

Digitale Angebote
Tel. 0800 / 95 15 00 0
digital@welt.de

Kundenservice: 0800 / 53 73 78 3



4 196581 401001 10039

„Esst weniger Fleisch!“

Metzgermeisterin Desirée Griebhaber-Vetter, 26, hat vor einem Jahr den Betrieb ihrer Eltern übernommen. Sie setzt auf einen respektvollen Umgang mit dem Tier, was auch bedeutet, dass es in Würde sterben soll *Seiten 30/31*



FRÉDÉRIC SCHWILDEN

„Die Leute, die Massen fressen wollen, machen das weiterhin“

Desirée Griesshaber-Vetter leitet eine Metzgerei – und fordert, weniger Fleisch zu essen. Ein Gespräch über „Fridays for Future“, Frauenfeindlichkeit und sehr viel Blut

Um 8.30 Uhr ist Desirée Griesshaber-Vetter schon seit mehreren Stunden bei der Arbeit. Am Morgen wurde geschlachtet. Ihr Ladengeschäft in Mössingen bei Tübingen macht gerade auf. Zuerst wollte die 26-Jährige Justizbeamtin werden, später Tierärztin. Sie studierte erst Bioenergie, dann BWL. Vergangenes Jahr wurde sie Metzgermeisterin. Während eines Auslandssemesters in Schweden merkte sie, wie anders die Menschen dort mit Lebensmitteln und der Natur umgehen. In ihrer Arbeit als Metzgerin erkennt sie eine Möglichkeit, die Welt im Kleinen zu verändern.

VON FRÉDÉRIC SCHWILDEN

WELT: Sie sind in Ihrer Familie die Erste, die studiert hat.

DESIRÉE GRIESSHABER-VETTER: Genau. Ich weiß noch, wie mich in der vierten Klasse meine Freundinnen gefragt haben, auf welche Schule ich jetzt gehe. Ich habe gedacht, wir gehen einfach alle auf die Hauptschule in Öschingen. Aber viele sind dann aufs Gymnasium oder die Realschule gegangen. Da habe ich gemerkt, dass es schon eine Art Klassengesellschaft gibt und wer wie viel wert ist, weil er den und den Weg geht. Ich habe dann erst meinen Hauptschul-, dann den Realschulabschluss gemacht und schließlich das Abitur.

Was haben Ihre Eltern dazu gesagt?

Die haben mich, solange sie konnten, unterstützt, aber auf dem Gymnasium war natürlich Schluss damit. Meine Eltern waren immer offen. Mein Vater ist ja nicht nur Metzgermeister, er ist auch ayurvedischer Ernährungsberater. Meine Eltern haben mir gesagt, du musst wollen, dann schaffst du alles.

Warum wollten Sie?

Mit fünf habe ich gesagt, ich will niemals selbstständig sein, ich will nicht so viel arbeiten wie meine Eltern. Später wollte ich studieren, um es mir und den an-

deren zu zeigen, dass so jemand wie ich das auch kann. Ich bin dann zu einer Veranstaltung der Hochschule für Forstwirtschaft Rottenburg gegangen. Die Uni liegt mitten im Wald, und da haben sie den Studiengang Erneuerbare Energien vorgestellt. Ich hab mich immer schon als Weltverbesserin gesehen. Ich hab mich sehr früh für Tierschutz engagiert. Ich wollte schon früh wissen, wie das Schlachten bei uns passiert und wie mein Vater mit den Tieren umgeht.

Wann haben Sie zum ersten Mal eine Schlachtung gesehen?

Da war ich fünf. Es war früh am Morgen. Ich habe im Schlafanzug meinen Papa gesucht. Und dann stand er da mit dem Spalter im Schlachtraum. Er meinte, Mensch, Desi, geh doch wieder ins Bett. Da war ich geschockt. Ich habe ein halbes Jahr kein Fleisch gegessen. Aber das hat sich dann wieder gelegt.

Wie oft schlachten Sie?

An zwei Tagen schlachten wir Schweine und an zwei anderen Rinder. Bei uns bringt jeder Landwirt das Tier selber. Am Tier kann man sehen, wie der Landwirt ist. Sind die Tiere ruhig, zutraulich oder hibbelig? Die Schweine ruhen sich dann zwei Tage bei uns aus, bevor sie geschlachtet werden. Die Rinder werden direkt geschlachtet, die akzeptieren kein anderes Umfeld.

Was passiert bei der Schlachtung?

Gestern Morgen ist ein Landwirt gekommen, und die Schweine waren ganz ruhig. Das ist ein Demeter-Hof, seine drei Kinder springen da überall herum, die haben Feriengäste. Und die Schweine sind einfach in den Stall bei uns reingelaufen, ohne Treibstock, ohne Tritte. Das braucht man alles nicht, wenn man ein gutes Verhältnis zu den Tieren hat. Ich hab einmal den Mitarbeiter eines anderen Landwirts gesehen, wie er nach einem Schwein getreten hat. Das hab ich dem sofort gesagt, dass das

nicht geht. Alle unsere Schlachtungen werden dazu auf Video aufgezeichnet. Wir können lückenlos belegen, was bei uns mit den Tieren passiert. Bei den Schweinen betäuben wir die Tiere mit einer Elektrozange. Die setzt man erst an den Schläfen an und dann noch mal vom Kopf zum Herz. Wir machen die Betäubung in der Gruppe, also die anderen Tiere sind dabei. Aber die sind dabei auch ganz ruhig.

Die sehen das?

Ja, die schlafen teilweise schon wieder ein, so früh am Morgen. Das klingt jetzt ein bisschen abartig, aber das ist schön, diese Ruhe, dieser Frieden kurz davor.

Macht die Elektrozange kein komisches Geräusch?

Nein. Mein Papa macht ja die Schlachtungen, und er hat mir auch beigebracht, wenn Tiere unruhig sind, macht der Mensch was falsch. Wenn dich jemand anschreit, wirst du ja auch nervös.

Was passiert dann?

Nach der Betäubung geht es in den nächsten Raum. An den Füßen hängen wir das Schwein auf. Und dann kommt der Blutentzug mit einem Schnitt von der Kehle zur Brust an der Hauptschlagader. Dann kommt ein großer Schwall Blut, und dann geht der Mund auf. Es atmet noch einmal aus. Ich merke dann, dass die Seele den Körper verlässt. Und ab da habe ich es in der Hand, dass ich das Beste aus dem Schwein raushole. Für mich ist der Tod nicht etwas Schlimmes, sondern die Möglichkeit für etwas Neues. Und ich habe das Schwein die letzten Schritte dabei begleitet, etwas Neues zu werden, in uns weiterzuleben.

Aber hat man nicht eine Hemmung, mit einem Messer in ein Lebewesen zu stechen?

Mein Vater schlachtet zwar gerne, aber er könnte das nicht die ganze Zeit machen. Vor Weihnachten läuft die Schlachtung ja auf Hochtouren. Wir setzen uns da selbst ein Limit, obwohl wir mehr könnten.



„Ich habe es in der Hand, dass ich das Beste aus dem Schwein raushole“: Desirée Grießhaber-Vetter

FREDERIC SCHWILDEN

Weil es emotional schwierig ist? Mein Papa sagt, er lässt sich auf jedes Tier ein. Das geht mir auch genauso. Wenn ich weiß, nächste Woche haben wir wieder 20 Schweine, da sag ich schon, es ist genug. Wir machen Maximum 20 Schweine in der Woche. Davon sind sieben für unsere eigene Filiale, für unsere Wurst, für unser Fleisch. Und der Rest sind Lohnaufträge für Bauern, damit sie das in ihren Hofläden verkaufen können.

Sie haben vorhin gesagt, Sie wollten die Welt verbessern. Warum bauen Sie denn jetzt keine Windkraftanlagen, anstatt Tiere zu töten? Ich möchte die Tradition meiner Eltern fortführen. Mein Vater

hatte seinen ersten Bioland-Vertrag vor 25 Jahren. Wir haben schon damals keine Zusatzstoffe, keine Chemie, keine Aromen verwendet. Meine Eltern haben früh auf Jute anstelle von Plastik gesetzt. Meine Eltern waren früher Spinner, aber jetzt merke ich, sie waren ihrer Zeit voraus. Das will ich weiterführen.

Essen wir zu viel Fleisch? Definitiv. Ich will zurück zum Sonntagsbraten als etwas Besonderes und sonst abends mal eine Hart- oder Dosenwurst. Viele sagen, das ist geschäftsschädigend,

aber es ist die Zukunft. Wir müssen umdenken. Weniger, aber dafür fairer und besser konsumieren. Die Blockade der Automesse gerade fand ich auch super. Endlich passiert was. Und auch große Firmen verändern ihr Image jetzt. Alles wird grün, sogar Geldanlagen – Wahnsinn! Als Handwerksbetrieb haben wir das schon vor 15 Jahren gemacht! Aber am Ende ist es auch egal, ob große Firmen das aus Überzeugung tun oder weil sie nur an ihr Image denken – solange das Ergebnis eine bessere Welt ist, ist mir das egal. Wir sind gerade an einem Punkt, wo wir unser Handeln hinterfragen müssen.

Wo müssen wir das tun? Kindergärten und Schulen müssen wieder Felder bewirtschaften

oder Streuobstwiesen. Und wir sollten die Geschäfte in unserem Umfeld unterstützen. Wenn meine Nichte die Schuhe bei Amazon kaufen will, sag ich ihr, wir gehen in das Schuhgeschäft in Mössingen. Die Eltern deiner Klassenkameradin leben davon. Ich möchte in Beziehungen zu meiner Umwelt und zu den Handwerkern und Lebensmittelproduzenten vor Ort stehen.

Die „Fridays for Future“-Bewegung sagt, es kann nicht an Individuen liegen, etwas zu ändern, sondern Regierungen müssen das tun.

Ich hab den Glauben an die Politik verloren. Meine Eltern waren vier Jahre lang Stadträte. In der gleichen Zeit konnten sie über ihr Geschäft viel mehr verändern als über die Politik.

Sollten wir langfristig auf Fleisch verzichten?

Ich bin ein Naturmensch, wir haben die ganze Evolution hindurch Fleisch gegessen.

Definieren wir uns übers Fleischessen?

Ich glaube, unser Körper braucht das. Ich habe das besonders in der Schwangerschaft gemerkt.

Wie viel Fleisch essen Sie?

Ein, maximal zwei Stücke die Woche.

Welches Stück von einem Tier mögen Sie am liebsten?

Ich finde den Zwerchfellzapfen toll. Der ist ganz, ganz fein. Das nehmen wir hier als Siedfleisch oder machen Sülze daraus.

Und Ihr Lieblingsessen?

Salzkartoffeln mit Spinat und Spiegelei.

Sollten wir Fleisch teurer besteuern?

Das bringt nichts. Die Leute, die die Massen fressen wollen, die machen das weiterhin. Ist beim Rauchen genauso.

Sollte man beim Schul- und Kita-Essen auf Fleisch verzichten?

Klar, das würde den Schülern guttun und wäre günstiger.

Was wollen Sie als Unternehmerin, die letztes Jahr den Betrieb übernommen hat?

Auf keinen Fall vergrößern. Ich seh das bei den Kollegen im Bio-Bereich, die haben klein angefangen und gehen jetzt auch in Richtung Industrie. Selbst Demeter und Bioland gehen in eine Richtung, die ich mir so nicht vorgestellt hätte.

Weil Discounter jetzt Bioland- und Demeter-Produkte anbieten?

Als kleiner Erzeuger haben wir uns damit abgehoben. Jetzt haben wir kein Alleinstellungsmerkmal mehr.

Aber ist es nicht gut, wenn so hochwertig produzierte Produkte jetzt auch dort verkauft werden?

Ja klar. Und es ist auch einfach, hier aus Baden-Württemberg so zu reden wie ich. Hier ist die Struktur gut, um unsere Produkte selbst zu vermarkten. In anderen Regionen geht das gar nicht. Die müssen für woanders produzieren.

Sollten wir aufhören, konventionelle Landwirtschaft zu fördern, und nur noch Bio-Betriebe unterstützen?

Man sollte Landwirtschaft generell weniger fördern. Es gibt viel zu viele Subventionen. Dadurch arbeiten auch viele Leute dort, die es nicht aus Überzeugung tun. Und ich bekomme doch auch keine Förderung.

Auf dem Land machen die Metzgereien zu, und in der Stadt rufen die Menschen nach Nachhaltigkeit, Tradition und Handwerk notfalls per Zwang. Gemeinsam haben alle, sie produzieren zu viel Müll und schmeißen zu viel weg. Was ist da los?

Es sollte jeder, der Fleisch isst, einmal ein Tier getötet haben, dann geht man anders damit um. Wer einmal Apfelsaft selbst gepresst hat, genießt jeden Tropfen davon. Aber die meisten Menschen haben den Bezug zur Realität verloren. Das Problem ist, es geht uns zu gut. Es muss uns wieder schlechter gehen, damit wir wissen, was wir haben. Die Handwerksberufe werden auf dem Land rar. Keiner will es mehr machen. Dazu werden einem auch noch Steine in den Weg gelegt. Ich merke das als Mutter und Selbstständige hier noch mehr.

Wie meinen Sie das?

In Baden-Württemberg kann man anstelle eines Kita-Platzes auch eine Tagesmutter in Anspruch nehmen. Das wollte ich machen. Und dann sagte die Leiterin von dem Tagesmutterverein zu mir: Sie arbeiten doch von zu Hause, dann können Sie doch auf das Kind aufpassen. Die wollte mir das ausreden. Ich verstehe das nicht, einerseits will man Frauen fördern, sie sollen stark sein, arbeiten gehen, unabhängig sein, aber am Ende sollen Frauen doch am Herd stehen und auf die Kinder aufpassen.

Macht das nicht auch ein schlechtes Gewissen?

Natürlich. Das Schlimmste aber war auf der Slow-Food-Messe in Stuttgart. Da haben sie mich vom Messegelände geschmissen. Meine Tochter war acht Wochen alt, und ich hatte sie beim Aufbau in einem Tragetuch. Und dann kam der Veranstalter und meinte, Kleinkinder dürfen bei Auf- und Abbau nicht auf dem Messegelände sein. Ich hab ihn gefragt, wo soll ich denn mein Kind hinton. Ich arbeite, mein Mann arbeitet, meine Eltern arbeiten, außerdem muss ein acht Wochen altes Kind gestillt werden. Er meinte nur, er könne sein Kind ja auch nicht auf die Arbeit nehmen. Da hab ich ihm gesagt, dass mir das leid für ihn tut.