

„Töten darf keine Routine werden“

Metzgerei Nach dem Aus für den Rottenburger Schlachthof werden bei der Öschinger Biometzgerei Gießhaber die Schlachttermine knapp.

Öschingen. „Wir bemerken eigentlich schon seit dem Skandal in Gärtringen, dass wir immer mehr Anfragen von Bio-Bauern bekommen und dass es einen Trend zur Regionalvermarktung gibt“, sagt Desirée Gießhaber-Vetter, die vor drei Jahren die Metzgerei von ihrem Vater Karl-Heinz Gießhaber übernommen hat. Insgesamt hat die Metzgerei 23 Mitarbeiter.

„Schon seit 15 Jahren kommen die Leute von der Behinderteneinrichtung ‚Dorfgemeinschaft Tenental‘ bei Gärtringen zu uns, weil für sie die Zustände am Gärtringer Schlachthof unhaltbar waren“, sagt Karl-Heinz Gießhaber. Bei der Diskussion um den Rottenburger Schlachthof habe er von Anfang an den Eindruck gehabt, dass sie nicht ehrlich geführt werde. Die Schließung habe ihn deshalb nicht überrascht. Das Thema Schlachtung werde gerne verdrängt und ausgelagert. Dem wol-

le er mit Transparenz entgegenwirken und gebe deshalb Auskunft darüber, wie er schlachte.

Nicht mehr als 15 Tiere am Tag

„Ich habe vor drei Jahren die Metzgerei übernommen unter der Bedingung, dass wir weiterhin selber schlachten und konsequent unseren Weg mit Bio-Fleisch beibehalten“, sagt Desirée Gießhaber-Vetter. „Bestimmte Formen der Massentierhaltung haben für mich keine Berechtigung. Mir als Metzgerin sind Vegetarier lieber als Leute, die sich keine Gedanken darüber machen, wo ihr Fleisch herkommt.“ Ihr Vater sagt, dass er auf die Höfe fahre, um sich die Landwirte und Hofläden, für die er Lohnschlachtungen macht, genau anzuschauen. „Uns ist wichtig, dass die Landwirte ihre Tiere, für die sie ja eine Art Mentor sind, bis zum Ende begleiten“, sagt der Metzger.

Deshalb könne er auch seine Schlachttermine nicht beliebig ausweiten. „Mehr als 15 Tiere am Tag will ich nicht schlachten. Töten darf keine Routine werden“, sagt Gießhaber. „Auch Tiere haben Seelen. Man muss sich für das Schlachten Zeit nehmen, damit man den Respekt davor nicht verliert.“ Etwa 1000 Schweine, 180 bis 200 Rinder und 300 Schafe und Ziegen schlachtet Gießhaber im Jahr. Kälber schlachtet Gießhaber aus Prinzip nicht. „Ich finde, dass ein Tier eine gewisse Zeit in Würde gelebt haben muss, bevor man es schlachten und essen darf“, so Gießhaber. „Wir wollen kein Schlachthof sein und können das auch nicht“, sagt seine Tochter.

Zur Philosophie gehöre es, alle Teile eines Tieres zu verwerten – auch Haut, Innereien und Hörner. „Aus den Hörnern und teilweise aus Knochen mache ich kleine Kunstwerke“, sagt Karl-

Heinz Gießhaber. Saumägen und Enddärme würden teilweise von medizinischen Instituten verwendet, um endoskopische Operationen zu üben.

„Stressfreier“ Schlachten

Viele Gedanken hat sich der Metzger darüber gemacht, wie man das Schlachten für die Tiere stressfreier gestalten kann. Er praktiziert beispielsweise auch den sogenannten Weideschuss mit der mobilen Schlachtbox. Genehmigt werde das allerdings nur bei Tieren mit ganzjähriger Weidehaltung, weshalb der Weideschuss nur für 0,5 Prozent der Landwirte in Betracht komme. Auch beim Weideschuss müsse ein Bolzenschussapparat verwendet werden. „Gewehre sind verboten“, sagt Gießhaber.

Eine Alternative sei die hofnahe Schlachtung, bei der er als Metzger auf die Höfe fahre und an Ort und Stelle schlachte, ähnlich wie früher

bei der Hofschlachtung. Nur Rinder betäubt Gießhaber mit dem Bolzenschussapparat – Schweine, Ziegen und Schafe mit einer Starkstromzange, die hinter den Ohren des Tieres angesetzt wird. „Strom ist der sanfteste Tod. Bei Rindern kann man das allerdings nicht machen, weil es durch den großen Widerstand zu gefährlich für den Menschen wäre“, sagt Gießhaber. „In großen Schlachthöfen werden die Tiere mit Gas getötet. Ich habe mir das angeschaut, aber es ist ein Erstickungstod, der für mich nicht in Frage kommt.“

Nachdem die Tiere durch den Bolzenschuss oder Stromschlag betäubt sind, werden sie aufgehängt und durch Blutentzug getötet. Nach einem Stromschlag habe der Metzger dafür zehn Sekunden und nach einem Bolzenschuss etwa eine Minute Zeit, erklärt Gießhaber. „Das braucht ein eingespieltes Team. Man muss auch

zuerst noch die Augenreflexe kontrollieren.“ Um den Bolzenschussapparat bedienen zu können, reiche eine Metzgerlehre nicht aus. Man benötige eine Zusatzqualifikation, die in einem dreitägigen Seminar vermittelt werde.

„Im letzten Herbst haben sich Amtstierärzte unsere Schlachtung unangekündigt angeschaut und gesagt, dass es keine Probleme mit dem Tierwohl geben würde, wenn es überall so laufen würde wie bei uns“, erzählt Gießhaber. Nicht ganz einfach sei es, Lehrlinge zu finden, die sich auf den Weg des biozertifizierten Metzgerhandwerks, von der Schlachtung bis zur fertigen Wurst, einließen. „Derzeit haben wir keinen Lehrling, aber für September sieht es ganz gut aus. Da könnten wir einen passenden Lehrling bekommen“, sagt Gießhaber-Vetter. *Martin Zimmermann*

Siehe Rottenburger Post