

# Ethische und ökologische Aspekte der Gewinnung von Lebensmitteln tierischer Herkunft: Allgemeines und ausgewählte Beispiele

Rudolf Winkelmayr, Peter Paulsen

**>>> Die Produktion von Lebensmitteln tierischer Herkunft ist heutzutage unvermeidlicherweise mit mehr oder weniger schwerwiegenden Einschränkungen der Freiheiten von Tieren verbunden. Dies ist nicht nur durch die Art der Fleischproduktion bedingt, sondern kann aus Gründen der Gesunderhaltung einzelner Tiere oder von Beständen nötig erscheinen oder wirtschaftlichen Gründen folgen.**

Ausgehend von diesen Zwängen besteht die Gefahr, dass Tierschutz sich auf die Frage „Was ist (noch) akzeptabel?“ beschränkt und zu einem Feilschen um jeden cm<sup>2</sup> Liegefläche wird. Da Tiere aber schon nach der aktuellen Gesetzeslage keine bloßen Sachen sind und jedenfalls aus philosophischer Sicht einen intrinsischen Wert haben, greift dieser Ansatz zu kurz. In vielen industrialisierten Nationen stellt sich aber jedenfalls die Frage, ob der zu hohe und damit ungesunde Fleischkonsum tatsächlich ausuferndes Tierleid rechtfertigen kann und ob ein „genügsamer Überfluss“ nicht sowohl gesundheitspolitisch erstrebenswert wäre als auch Nutztieren bessere Lebensbedingungen eröffnen könnte.

## Ernährungssituation und Tierhaltung

Seit der industriellen Revolution, die vor rund zweihundert Jahren ihren Ausgang genommen hat, ist bei der Nahrungsmittelbeschaffung und Produktion kein Stein auf dem anderen geblieben. Das Essen hat dadurch sozusagen seine Unschuld verloren. Essen und Trinken dienen ja längst nicht nur mehr der Selbsterhaltung, sondern sind in den Wohlstandsgesellschaften zum Ausdruck von Lebensphilosophie und Lebensqualität geworden. Die unzähligen Werbetafeln von Lebensmittelherstellern und Handelsketten, die täglich an uns gerichtet werden, machen dies deutlich.

Abseits der Wohlstandsgesellschaften allerdings – und von diesen so gut als irgendwie möglich verdrängt, sterben täglich rund einhunderttausend Menschen an Hunger

oder seinen unmittelbaren Folgen. Alle fünf Sekunden verhungert ein Kind unter zehn Jahren. 900 Millionen Menschen auf diesem Planeten – einer von sechs – sind massiv unterernährt! Der Hunger auf der Welt ist dabei allerdings kein Produktions-, sondern ein Verteilungsproblem.

Unabhängig von der katastrophalen Hungersituation in vielen Gegenden dieser Welt interessieren sich immer mehr verantwortungsbewusste Menschen für Lebensmittelqualität im umfassenden Sinn. Dabei wird unter Lebensmittelqualität sowohl die Produkt- als auch die Prozess- bzw. Herstellungsqualität verstanden. Das beinhaltet neben den direkt am Produkt feststellbaren und messbaren Eigenschaften auch die im Rahmen des Produktionsprozesses entstandenen ökologischen, tierethischen und sozialen Neben- und Folgewirkungen. Angewandte Ethik greift hier Platz. Sie ist die unentbehrliche praktische philosophische Auseinandersetzung mit den normativen Problemen eines spezifischen Lebensbereiches, die insbesondere im Lebensmittelbereich einen immer größeren Stellenwert gewinnt und nach vernünftigen Lösungen verlangt.

Paradoxiereise steht nämlich auf der einen Seite teilweise erhebliches Tierleid bei der Fleischproduktion, um möglichst „billiges“ Fleisch zu produzieren, auf der anderen Seite durch maßlosen Überkonsum eine zunehmende Fettsucht der Menschen in den Industrienationen, die trotz einer Reihe von Ernährungs- und Diätempfehlungen derzeit rapide zunimmt.

Wir Mitteleuropäer nehmen – statistisch gesehen – in unserem Leben 78.840 Mahlzeiten zu uns. Bei einer durchschnittlichen Dauer von 30 Minuten je Mahlzeit bringen wir also 4,5 Jahre nur mit Essen zu! Dabei sind Zwischenmahlzeiten, Kaffeepausen etc. noch nicht berücksichtigt.

Österreicher nehmen beispielsweise fast zehn Prozent mehr Fett zu sich als wünschenswert ist. Der Grund: Auf den Mittagstischen landet vor allem Schweinefleisch, von dem mit rund fünf Kilogramm pro Monat das Dreifache der empfohlenen Menge konsumiert wird.

Hinsichtlich der Proteinzufuhr sieht die Rechnung ähnlich aus: Der Proteinbedarf einer Durchschnittsperson (Mittelwert zwischen den Bedarfszahlen von Frauen und Männern) liegt bei rund 15 kg pro Jahr. Tatsächlich nehmen wir (in Österreich, Verhältnisse in Deutschland sehr ähnlich) mindestens 32 kg jährlich auf, wobei etwa 25 kg aus Nahrungsmitteln tierischer Herkunft und rund 7 kg aus pflanzlichen Quellen stammen.

Allein die Reduktion des aufgenommenen tierischen Eiweißes auf ein ernährungsphysiologisch vernünftiges Maß würde uns – vereinfacht ausgedrückt – erlauben, die Tierhaltung auf die Hälfte zu reduzieren, wobei wir aufgrund der derzeit vorhandenen Infrastruktur den Tieren das doppelte Platzangebot bieten könnten. Dabei gelangen wir ziemlich genau bei den Flächenverhältnissen an, die für die Biolandwirtschaft gelten (siehe Tab. 1 und 2).

Für Mastschweine mit etwa 75 bis 80 Kilogramm Körpergewicht würde das z. B. bedeuten, dass sich nicht laut dem in Österreich geltenden Mindestmaß zwei Tiere einen Quadratmeter Stallfläche teilen müssen. Bei Bio-Haltung haben sie nämlich das doppelte Platzangebot – und zusätzlich Auslauf! Außerdem stehen die in der konventionellen Schweinemast häufigen Spaltenböden den doch wesentlich angenehmeren Stallflächen mit „Schlafnestern“ in der Bio-Schweinehaltung gegenüber.

Auch von der Rinderhaltung hat der Konsument teilweise sehr romantische Vorstellungen, sieht er doch das nicht, was in geschlossenen Mastställen vor sich geht. Was er gelegentlich sieht, sind Rinder auf saftig grünen Weiden und Almen. Die gibt es zwar erfreulicherweise mancherorts tatsächlich noch. Bei diesen Tieren handelt es sich aber meist um Milchrinder oder Nachwuchs-Zuchttiere – aber so gut wie nie um die wahren Rindfleischlieferanten, die Masttiere.

## Geflügelhaltung

Weißes Fleisch sei ja so gesund – das wird zumindest kritiklos in vielen Zeitschriften kolportiert. Was so genanntes rotes Fleisch

dagegen weniger gesund machen soll, wird nicht hinterfragt. Würde es hinterfragt werden, würde sich rasch herausstellen, dass diese Behauptung sich auf sehr dünner Argumentationsschicht bewegt. Rotes Fleisch – wie etwa Rind-, Schaf- oder verschiedenes Wildfleisch hat gegenüber weißem Fleisch vor allem mehr Eisen aufzuweisen. Das ist, neben einigen Unterschieden im Fasertyp der Muskulatur aber auch schon alles. Und Eisen ist ja ernährungsphysiologisch durchaus bedeutsam, wie wir von der bekannten Mangelsituation, der Anämie, wissen. Eine Überversorgung mit Eisen würde einen exzessiven Verzehr von rotem Fleisch voraussetzen. Weißes Fleisch, vor allem das von Hühnern und Puten, ist allerdings industriell leicht und preisgünstig zu erzeugen und trifft darüber hinaus auch die wenig ausgeprägte Geschmackserwartung der Durchschnittskonsumenten.

Doch wie sieht die Haltung dieser Tiere aus?

Die EU sieht als Obergrenze für Masthühner: 38 Kilogramm je Quadratmeter Stallfläche (Besatzdichte von etwa 20 bis 25 Hühnern); bei Bio-Freilandmasthühnern: höchstens 21 Kilogramm je Quadratmeter (höchstens zehn Hühner) ab der vierten Lebenswoche prinzipiell zusätzlich noch Auslauf.

Mindestens so dramatisch, wenn nicht sogar noch schlimmer, präsentiert sich die Situation bei konventioneller Putenproduktion.

Konventionelle Putenhaltung bedeutet im Klartext: Erlaubt sind bis zu 40 Kilogramm Pute je Quadratmeter Stallfläche, wobei ein Auslauf nicht zwingend vorgeschrieben ist.

Die Bio-Haltung von Puten erlaubt dagegen nur bis zu 21 Kilogramm Pute je Quadratmeter Stallfläche bzw. maximal 10 Tiere pro Quadratmeter, wobei den Tieren ab der achten Lebenswoche Auslauf im Mindestmaß von zehn Quadratmetern je Pute zu gewähren ist.

Eine jüngst vom Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig in Deutschland durchgeführte Untersuchung von Mastputen (16.220 Tiere aus 23 Betrieben) nach der Schlachtung spricht Bände:

- nahezu 100 % der geschlachteten Puten wiesen mehr oder weniger starke Pododermatitis auf (nur 2,03 % der Hähne und 0,6 % der Hennen gesund)
- Brusthautveränderungen (Breast Buttons) wurden bei 27,13 % der Hähne und 7,77 % der Hennen festgestellt
- Weiter waren häufig Leberveränderungen, Frakturen und Hämatome zu finden.

Zugegebenermaßen herrschen in Europa teilweise deutlich tiergerechtere Haltungsbedingungen als in anderen Ländern. Das grundsätzliche Problem bleibt: das Tierschutzrecht gibt insbesondere für die Haltung landwirtschaftlicher Nutztiere oft Mindestnormen, die nicht viel mit wahren Tierschutz zu tun haben. Eher sind sie eine Art Legalisierung der Tierquälerei. Dass sich eine Landwirtschaft, die sich am globalisierten Lebensmittelmarkt behaupten muss, bei der konventionellen Fleischproduktion leider an den Mindestnormen orientiert, ist nicht weiter verwunderlich. Förderungswürdig sollte eine derartige Produktion allerdings nicht sein!

Der Landwirt hat oft wenig Entscheidungsspielraum, der Konsument hingegen schon! Er kann ja – sofern es seine finanzielle Situation halbwegs erlaubt – auf tierethisch gerechter produziertes Fleisch greifen! Und das sollte er jedenfalls wesentlich häufiger tun!

### Gänsestopfleber

Eines der extremsten Beispiele einer absolut abzulehnenden „Delikatesse“, deren Herstellung auf schwerster Tierquälerei beruht, ist die Stopfleber von Gans und Ente. Eigentlich unvorstellbar, dass dieses Produkt noch auf dem Markt sein darf, obwohl das Stopfen von Gänsen und Enten nach Rechtslage vieler EU-Länder (z. B. auch Österreich) längst verboten ist. Dass hier wirtschaftliche Interessen zum Tragen kommen, ist nicht weiter verwunderlich – die mangelnde Sensibilität der Gastronomie und der Konsumenten hingegen ist kaum zu verstehen.

### Zur Produktionsmethode

Die Tiere werden in den letzten Wochen der Mast in kleine Käfige – oft auch Einzelkäfige – gezwängt, um das Stopfen rationell zu gestalten. Enten werden zwei Wochen lang zweimal täglich, Gänse meist vier Wochen lang dreimal täglich mit einer Futtermenge von bis über einem Kilogramm gewaltsam gestopft. Dazu wird das Stopfrohr in die Speiseröhre eingeführt und der Futterbrei in den Magen gepresst – oft unter Anwendung von Druckluft. Um ein Erbrechen der so verabreichten Nahrung zu verhindern, bindet man die Hälse der Gänse nicht selten mit Gummibändern zusammen. Freiwillig würde eine erwachsene Gans täglich nur etwa 150 bis 200 Gramm eines derartigen Futters fressen, eine Ente entsprechend weniger. Dafür wiegt eine gesunde Gänseleber etwa 100 Gramm, die durch das Stopfen erzeugte bis über einen Kilogramm. Eine gesunde Entenleber wiegt etwa rund 80 Gramm, die Stopfleber aber 500 bis 750 Gramm. Die Leberveränderung

wird von Pathologen als „fettige Leberdegeneration“ bezeichnet, an der die Tiere auch rasch sterben würden, käme man nicht mit der Schlachtung zuvorn.

Da es sich bei den handelsüblichen Stopflebern um hochgradig krankhaft veränderte Organe handelt, müsste auch das Urteil des Fleischuntersuchers – wie in allen anderen Fällen auch – eindeutig auf „genussuntauglich“ lauten. Tut es aber nicht, weil in der EU für Stopflebern eigenen Regeln gelten!

Allein im Jahr 2005 betrug die Einfuhr solcher „Fettlebern“ von Gänsen und Enten nach Österreich 23,6 Tonnen. Dabei stellt Österreich weniger als zwei Prozent der EU Bevölkerung, womit man leicht den europaweiten Konsum hochrechnen kann. Der Gutteil der Stopflebern landet in der Spitzengastronomie. Sie werden aber auch weiterverarbeitet und finden sich dann im Supermarkt als harmlose Gänse- oder Entenleberpastete. Kaum jemand ist bewusst, dass sich hinter dem Namen „Foie Gras“ ausschließlich Stopfleber verbirgt. Erfreulicherweise haben aber neuerdings einige Handelsketten die Stopfleberprodukte aus dem Sortiment entfernt.

Rein geschmacklich und objektiv betrachtet ist die Stopfleber ein recht enttäuschendes Produkt, das nur aufgrund der psychologischen Wirkung, weil es lange Zeit als „Luxusprestigeprodukt“ galt, kritiklos von der Bevölkerung und von den Restaurankritikern angehimmelt wird.

Hierbei ist jeder Beteiligte schuld: Derjenige, der das Stopfen betreibt, der Handel, die Gastronomie und der Konsument! Erschütternderweise gehört auch das Verarbeiten von Stopflebern noch immer zum Standardrepertoire der Lehrlingsausbildung der Köche!

### Ökologische Qualität der Lebensmittel

Die Beschäftigung mit der ökologischen Qualität der Lebensmittel trägt einer aktuellen Weltanschauung Rechnung: Es wird eine Rückbesinnung darauf gefordert, dass die Natur Veränderungen nur in sehr beschränktem Maß verträgt, ohne irreversible Schäden zu erleiden, und dass die Menschheit als ein Glied des globalen Ökosystems mit dessen Gefährdung sich selbst in ihrer Existenz bedroht. Unter ökologischem Wert des Fleisches versteht man die durch die Tierhaltung verursachten Umweltbelastungen, wie z. B. Staub, Geruch, oder die schwer zu entsorgenden Riesenmengen an Harn und Kot, die in den Massentierhaltungen auftreten. Weiters die Transportproblematik, sowohl von lebenden Tieren als auch von Lebensmitteln und Futtermitteln. Weltweit werden rund 60 Milliarden landwirt-

schaftliche Nutztiere gehalten. Wissenswert ist in diesem Zusammenhang auch, dass 40 Prozent der globalen Getreideernte nicht direkt zu Lebensmitteln, sondern zu Tierfutter verarbeitet werden. Für die Gesamtgetreideernte der EU im Jahr 2007 präsentieren sich die Zahlen noch bemerkenswerter: von 270 Millionen Tonnen Getreideernte – einschließlich Mais – gingen zuletzt 165 Millionen Tonnen an die Mischfutterindustrie, nur 87 Millionen Tonnen in die menschliche Ernährung und immerhin bereits 4,5 Millionen Tonnen (1,7 %) in die Energiegewinnung! Um ein Kilo Rindfleisch zu erhalten benötigt man allerdings neun bis 15 Kilo Getreide.

Auch auf das Klima hat die Tierhaltung Einfluss: So produziert der globale Viehbestand bereits 18 % aller Treibhausgase. Dabei wird sich die weltweite Nachfrage nach Lebensmitteln ebenso wie nach Futtermitteln in den nächsten 25 Jahren verdoppeln! Zumindest nach der These, die von Fachleuten bei der jährlichen Fütterungstagung der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft in Braunschweig 2007 vertreten wurde. Laut Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) werden im Jahr 2009 knapp 286 Millionen Tonnen Fleisch produziert!

### Der mündige Konsument

Soll der mündige Konsument vor dem Hintergrund all dieser Problematik etwa ganz auf Fleisch verzichten? Wäre dann die Welt in Ordnung? Auch wenn wir im Zusammenhang mit der industrialisierten Massentierhaltung von verseuchten Böden, eutrophierenden Gewässern, Arzneimittelrückständen im Fleisch, überzüchteten Schweinen und Puten, und einer Reihe weiterer negativer Folgen sprechen müssen, wäre ein globaler Fleischverzicht völlig unrealistisch. Selbst ein europaweiter Verzicht auf Fleisch und Wurst wäre nicht mehr als ein Tropfen auf den heißen Stein, da die Fleischherzeugung in den Entwicklungsländern die Produktion der Industrienationen längst überflügelt hat. In Asien wächst der Verbrauch von Schweinefleisch, Geflügel und Eiern rasant. Außerdem leben ja nicht alle Nutztiere in Intensivhaltungen. Weltweit – und natürlich auch in Europa – gibt es Landstriche, wo die Böden zwar Weidewirtschaft, aber keinen Ackerbau erlauben. Tiere, die hier gehalten werden, stehen nicht in Nahrungskonkurrenz zum Menschen. Ein Verzicht auf sie erhöht weder die Verfügbarkeit pflanzlicher Nahrungsmittel, noch hilft er, den Welthunger zu mindern. Mit den heute weltweit produzierten Lebensmitteln könnten ohnehin problemlos zwölf Milliarden Menschen er-

nährt werden. Hunger und Armut sind bekanntlich nur Verteilungsprobleme.

Die wesentliche Frage ist, ob wir angesichts des viel zu oft vorkommenden Tierleids bei der Fleischproduktion weiterhin einen so hohen Fleischkonsum wie bisher leisten wollen.

Da man vernünftigerweise in Zukunft die Ernährung angesichts der zunehmenden Übergewichtsproblematik auch viel stärker unter dem Gesundheitsaspekt betrachten muss, wäre die beste aller Lösungen eine drastische Einschränkung des Fleisch- und Eierkonsums auf zwei bis drei Portionen pro Woche. Das Credo lautet also nicht Verzicht, sondern bloß „gesunde Reduktion“. Dann ist der Genuss der etwas teureren fairen Lebensmittel auch viel leichter leistbar.

Ein weiteres Problem der Wohlstandsgesellschaft ist die Verschwendung und Vergeudung von Ressourcen verschiedenster Art, so auch die von Lebensmitteln. Es ist schier unglaublich, aber wahr, dass wir rund ein Drittel aller Lebensmittel vor Ende der empfohlenen Aufbrauchsfrist in den Müll werfen! Dahinter steht bei pflanzlichen Lebensmitteln und Getreideprodukten außer gigantischer Verschwendung wenigstens kein Tierleid. Das gedankenlose Wegwerfen von Lebensmitteln tierischer Herkunft wiegt aber aus ethischer Sicht noch viel gravierender. Dass wir Tiere schlachten, um uns von deren Fleisch zu ernähren, folgt auch aus tierschützerischer Sicht einem vernünftigen Grund und ist daher gerechtfertigt. Dass aber immer mehr Tiere sterben müssen, weil wir so leichtfertig mit dem billigen Fleisch umgehen, und es uns leisten, einen erheblichen Teil davon gedankenlos in den Müll zu kippen, sollten wir uns täglich vor Augen halten.

Es wäre auch wünschenswert, sich wieder an frühere Kochtraditionen zu erinnern, denn diese umfassen nämlich allesamt die Ganzkörperverwertung der Schlachttiere, was auch aus heutiger ethischer und ökologischer Sicht höchst begrüßenswert ist. Wenn wir schon Tiere schlachten, dann sollten wir auch möglichst viel davon verwerten, denn praktisch aus allen Teilen lassen sich – entsprechendes Wissen und Können vorausgesetzt – köstliche Speisen zubereiten. Die Rede ist hier vor allem von den heute oft gering geschätzten Innereien. Diese haben noch immer den Geruch des Arme-Leute-Essens, denn Innereien waren früher billig, weil sie rasch verdarben, und daher entsprechend rasch verkauft werden mussten. Für die Innereien spricht neben dem guten Geschmack auch deren ernährungsphysiologischer Wert. Sie sind weitgehend fettfrei, leicht verdaulich und cholesterinarm. Unter Feinschmeckern erleben Innereien längst eine Renaissance.

Der ehemalige Präsident der EU-Kommission, Jaques Delors, sprach im Zusammenhang mit der Lebensmittelproduktion vom „genügsamen Überfluss“ und meinte, dass eine Kritik, die etwas bewirken will, provozieren und die Gesinnung spalten muss. Das erreicht sie nur, wenn sie der Vernunft einen Spielraum eröffnet, in dem auch ein utopisches Moment zum Vorschein kommt.

Einen deutlich radikaleren, aber durchaus ernst zu nehmenden Denkansatz pflegt der Philosoph und Schriftsteller Schmidt-Salomon: „Füge nichtmenschlichen Lebewesen nur so viel Leid zu, wie dies für den Erhalt deiner Existenz unbedingt erforderlich ist!“

Natürlich ist auch die Politik gefordert. Sie muss mit den einschlägigen Wirtschaftszweigen Ziele, Strategien und neue Angebote entwickeln und diese dann auch entsprechend umsetzen und kommunizieren. Immerhin gibt sie für die Europäische Landwirtschaft über 40 Milliarden Euro pro Jahr aus. Damit lässt sich ja auch lenken. Der Zugang zu fairen Lebensmitteln muss den Konsumenten erleichtert werden, denn nur wenn ethisch und ökologisch faire Ernährung nicht ein Luxus für wenige bleibt, wird sich gesellschaftlich etwas ändern.

Veterinärmediziner, die – kontrollierend oder wissenschaftlich – im Lebensmittelbereich tätig sind, haben aufgrund ihrer Ausbildung und ihres Tätigkeitsfeldes die Möglichkeit, und auch die moralische Verpflichtung, dieses Spannungsfeld aufzuzeigen und eine Verbesserung der Situation herbeizuführen. Interdisziplinäre Zusammenarbeit mit Ernährungswissenschaftlern, Diätologen und Ernährungsmedizinern ist diesbezüglich genau so anzustreben, wie entsprechende Weiterbildung. ■

Literatur beim Verfasser.

**Prof. Dr. Rudolf Winkelmayr,**  
**Dipl. ECVPH,**  
Bezirkshauptmannschaft  
Bruck a. d. L./NÖ,  
Fischamenderstraße 10,  
A-2460 Bruck a. d. L.,  
tierarzt@winkelmayr.at

**Ass.Prof. Dr. Peter Paulsen,**  
**Dipl.ECVPH,**  
Institut für Fleischhygiene,  
Veterinärmed. Univ. Wien,  
Veterinärplatz 1,  
A-1210 Wien

**Tab. 1: Vergleich des Platzangebotes zwischen Mast-schweinehaltung konventionell und Bio.**

Lebend-gewicht	Mindestfläche/Tier	
	Konventionell	„Bio“
Bis 50 kg	0,40 m <sup>2</sup>	0,80 m <sup>2</sup>
Bis 85 kg	0,55 m <sup>2</sup>	1,10 m <sup>2</sup>
Bis 110 kg	0,70 m <sup>2</sup>	1,30 m <sup>2</sup>

**Tab. 2: Vergleich zwischen konventioneller Haltung und Bio-Rinderhaltung.**

Lebend-gewicht	Mindestfläche/Tier	
	Konventionell	„Bio“-Rindermast*)
Bis 350 kg	2,00 m <sup>2</sup>	4,00 m <sup>2</sup> (bei 200–350 kg)
Bis 500 kg	2,40 m <sup>2</sup>	5,00 m <sup>2</sup> (über 350 kg)
Bis 650 kg	2,70 m <sup>2</sup>	6,50 m <sup>2</sup> (mind. 1m <sup>2</sup> /100 kg)

\*) Bio-Rindermast bietet zusätzlich Auslauf, wobei in keinem Fall – bei Tieren mit einem Lebenszyklus von mehr als einem Jahr – die Zahl von 180 Aus-lauftagen, verteilt über das Jahr, unterschritten werden darf.