

STEFAN MICHEL



Fleisch fürs Klima

Ein neuer Blick auf Artenschutz,
Tierhaltung und nachhaltige Ernährung

Inhalt

Verschiedene Vorworte 7

Kapitel 1 Was soll das sein: Nachhaltiger Fleischkonsum? 14

Kapitel 2 War früher alles besser? 18

Kapitel 3 Grünland ist kostbar – aber warum? 25

Kapitel 4 Ist der Mensch von Natur aus Veganer? 34

Kapitel 5 Wie viel Fleisch verträgt der Mensch? 45

Kapitel 6 Wie viel Fleisch verträgt der Planet? 55

Kapitel 7 Einfach Bio – alles gut? 62

Kapitel 8 Dann eben Fisch? 68

Kapitel 9 Das ganze Tier muss es sein 73

Kapitel 10 Für die Katz (und den Hund) 78

Kapitel 11 Einkaufszettel für ungeduldige Leser*innen 81

Kapitel 12 Das Schandmal der EU: Agrarpolitik 87

Kapitel 13	Ekelhaft: Fleisch aus der Mastfabrik	102
Kapitel 14	Die Agrarlobby – organisierte Kriminalität?	118
Kapitel 15	Vom Wald auf den Teller: Wild	134
Kapitel 16	Glückliche Hühner und kleine Grasfresser	140
Kapitel 17	Schwein gehabt	150
Kapitel 18	Grünland ist kostbar – aber welches?	164
Kapitel 19	Methan rülpsende Klimaschützer: Rinder	176
Kapitel 20	Stiefkinder der Agrarlobby: Schäfer*innen	210
Kapitel 21	Und jetzt: Die Agrarwende!	241
	Nur ein Schlusswort	253
	Quellen und Anmerkungen	257
	Über den Autor	278

Verschiedene Vorworte

»Fleisch ist ein Stück Lebenskraft.«

Werbeslogan der Centralen Marketinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft, CMA; inzwischen aufgelöst

»Wenn Fleisch produziert wird, ohne die Gesundheit der Bevölkerung und der Beschäftigten zu gefährden, also ohne flächendeckende Antibiotika und ohne Sklavenarbeit – dann wird es teurer werden.«

Jürgen Trittin, Ex-Bundesumweltminister, 2020

»Kühe gehören auf die Weide.«

Bärbel Höhn, Ex-Landesumweltministerin, 2015

»Auf dem schönsten Fleisch sitzen gerne Schmeißfliegen.«

Redewendung

»Alles Fleisch ist Gras, all seine Pracht wie die Blume der Flur.«

Bibel, Jesaja 40, Vers 6

»Vegetarisch akzeptiere ich noch ein bisschen, vegan überhaupt nicht, weil die Leute auf Dauer nur krank werden.«

Uli Hoeneß, Fußballmanager und Wurstfabrikant, 2021

»Wenn da vor zehntausend Jahren, als sie die Mammuts gejagt haben, auch die veganen Cevapcici zum Aufreißen herumgelegten wären, gäbe es Mammuts vielleicht heute noch.«

Thomas Müller, Fußballer und Vegankostförderer, 2022

»Verboten ist euch Fleisch von verendeten Tieren, Blut, Schweinefleisch und Fleisch, worüber ein anderer Name als Allahs angerufen wurde ...«

Koran, Sure 5, Vers 3

»Fleisch ist mein Gemüse«

Filmtitel, Christian Görlitz, 2008

»Wenn wir die Rinder abschaffen, dann haben wir klimatechnisch nichts gewonnen.«

Martin Schulz, Landwirt, 2021

»Vegetarier essen keine Tiere, aber sie fressen ihnen das Futter weg.«

Robert Lemke, Fernsehunterhalter, 1974

»Ohne Kurswechsel wächst die Fleischproduktion bis zum Jahr 2029 noch einmal um 40 Millionen Tonnen auf dann insgesamt 360 Millionen Tonnen Fleisch pro Jahr. Die Folgen kann man sich kaum vorstellen, weil bereits jetzt die ökologischen Grenzen unseres Planeten überschritten werden ...«

Fleischatlas 2021

»Antibiotika-Einsatz und industrielle Tierhaltung sind zwei Seiten einer Medaille.«

Rupert Ebner, Tierarzt, 2021

»Reden auf Vegetarierbanketten sind erfreulich kurz, weil man Angst hat, dass sonst das Essen verwelkt.«

Mario Adorf, Schauspieler, 1993

»Wer eine Tierquälerei begeht, wird bestraft, wer sie tausendfach begeht, bleibt straflos und kann sogar mit staatlicher Subventionierung rechnen.«

Jens Bülte, Strafrechtler, 2018

Ich habe in ungezählten Gesprächen über das Thema Fleisch noch Hunderte andere Argumente und Polemiken gehört. Diese habe ich in vier Bündeln zusammengepackt und vier fiktiven Personen zugeordnet. Horst, Nadine, Patrick und Ellen gibt es nicht. Aber die meisten ihrer Aussagen sind tatsächlich so gefallen.

Der Fleischesser

Horst: *»Endlich spricht mal einer aus, dass man was Anständiges zwischen den Zähnen braucht, wenn man anständige Arbeit leisten will. Man kommt sich ja inzwischen vor wie ein Sittenstrolch, wenn man sich in der Kantine seinen Teller Gulasch holt. Diese ganzen ältlichen, verhärmten, dürren Veganerinnen glotzen einen an, als hätte man ihrem depressiven Dackel auf den Schwanz getreten. Von diesem ganzen Salatkrum mit Böhnchen hier und Radieschen dort oder Blumenkohlchen frittiert, Möhrchen vom Grill – wer soll denn davon satt werden? Auf den Grill gehören Würste, Steaks, Koteletts, von mir aus auch Forellen. Man verheizt doch keine Holzkohle, um darauf Möhrchen und Zucchini-Viertelchen schwarz werden zu lassen. Was ist das denn für eine Energieverschwendung? Jetzt bieten sie in der Kantine auch noch vegane Fritten an, so als hätten sie die Fritten vorher aus dem Schweinebauch geschnitzt. Und vegan belegte Brötchen, mit einer undefinierbaren Schmiermasse zwischen Salatblatt und Tomatenscheibe, wahlweise grau oder rötlich. Wer will denn so was freiwillig essen? Auf ein Pausenbrot gehören ein paar Lagen Wurst oder Schinken oder eine anständige Scheibe Käse.«*

Lieber Horst, ich fürchte, dieses Buch wird dir wenig Freude bereiten. Denn an deinem Fleischkonsum kann ich kein gutes Haar lassen. Du schadest damit wahrscheinlich deiner Gesundheit – gut, deine Sache. Vor allem aber ist dein Fleischhunger absolut ruinös für unseren Planeten. Es hört sich so an, als läge dein Fleischkonsum noch weit über dem deutschen Pro-Kopf-

Konsum von rund 55 Kilogramm pro Jahr. Und der ist schon irrwitzig. Wenn man da noch Säuglinge und Veganer*innen herausrechnet, liegt er zwischen 56 und 57 Kilogramm. Und du isst fast jeden Tag zwei Fleischportionen, mittags und abends? Plus reichlich Wurst, Schinken, Käse auf den Pausenbroten? Dann liegst du wohl eher bei 110 Kilogramm pro Jahr. Übrigens: Die »ältlichen, verhärmten, dünnen Veganerinnen« gibt es sicherlich auch. Aber die meisten Veganerinnen und Veganer sind junge, lebensfrohe, wohl genährte Menschen. Die bekommst du vielleicht nicht zu Gesicht, weil sie in deiner Kantine gar nicht erst auftauchen.

Die Gesundheitsbewusste

Nadine: *»Wurst, Leberkäse, Frikadellen und so etwas kommt bei uns gar nicht auf den Tisch. Wenn Fleisch, dann nur Hühner- oder Putenbrust, auch mal Schweinemedallions oder Rinderfilet. Und wir haben nicht nur einen, sondern meistens zwei Veggiedays pro Woche.«*

Liebe Nadine, zwei Veggiedays, das ist ja schon mal ein ganz gutes Signal für die Umwelt und das Klima. Obwohl – anders herum, also mit ein bis zwei Meatdays pro Woche, würde es eher passen. Ansonsten habe ich aber den Eindruck, dass Klima-, Arten- und Tierschutz bei dir auf der Strecke bleiben.

Dein Rinderfilet macht gerade einmal 1,3 Prozent vom Gewicht des Tieres aus und 2,2 Prozent von seinem Fleisch. Und mit dem Filet für deine Schweinemedallions interessierst du dich nur für 1,3 Prozent des Schweinefleisches. Deine Hühnerbrust macht auch nur ein Fünftel des Tieres aus. Ich finde, das geht nicht, nicht den Tieren und nicht der Umwelt gegenüber. Tiere lässt man doch nicht nur für einige wenige Prozent ihres Körpergewichts töten und verschmäht den Großteil dann! Frei nach dem Motto: Sollen doch Typen wie der Horst den Rest essen? Oder die in den armen Ländern, die haben doch so oft Hunger?

Ein ganzes im Backofen gebratenes Huhn ist auch als Ganzes eine Köstlichkeit, einschließlich der kross gebratenen Haut. (Ich werde Hühner trotzdem nicht als nachhaltig empfehlen, doch dazu später.) Ebenso lecker ist eine mit Wurzelgemüsen geschmorte, durchwachsene Beinscheibe vom Rind oder eine Pastete aus verschiedenen Innereien. Schmeckt besser als ein schnell mal in die Pfanne geworfenes mageres Filet oder eine Geflügelbrust, denn das Fett ist Aromaträger. Zugegeben: Dafür braucht man mehr Zeit und mehr Kochkenntnis.

Ach ja, die Gesundheit: Tatsächlich wird bei verschiedenen Krankheiten geraten, tierisches Körperfett ganz zu meiden. Aber Nadine, wenn du gesund bist, dann kannst du das völlig vernachlässigen, denn die Menge an Fleisch, die ich als nachhaltig empfehle, die kann dich weder krank noch dick machen.

Der Vegetarier

Patrick: *»Ich esse überhaupt kein Fleisch, auch keine Hähnchen und keinen Fisch. Denn ich finde, dass wir kein Recht haben, Tiere zu töten, nur damit wir etwas zu essen haben, das wir für unsere Ernährung gar nicht brauchen. Gemüse und Obst sind sowieso gesünder als Fleisch. Und das nötige Eiweiß kann man doch auch als Milch, Quark, Käse, Eier und so weiter zu sich nehmen, dafür braucht man keine Tiere zu töten.«*

Lieber Patrick, was passiert mit der Kuh, wenn sie (zumindest in der agrarindustriellen Haltung) nach vier Lebensjahren ausrangiert wird? Sie wird getötet, zu Hackfleisch, Wurst und Tierfutter verarbeitet. Und was geschieht mit dem Huhn, wenn es nach einem Jahr weniger Eier legt als von ihm erwartet wird? Es wird getötet und kommt im günstigsten Falle als Suppenhuhn auf den Markt. Deine Kuh, die dir Milch, Quark und Käse liefert, warf vor ihrer Schlachtung ein bis zwei männliche Kälber, die in einen Maststall verfrachtet wurden, bis sie dann geschlachtet und als Kalb- oder Rindfleisch vermarktet wor-

den sind. In jedem zweiten Ei wartet ein männliches Embryo darauf, ein Hahn zu werden. Die männlichen Küken wurden bis Anfang 2022 in den allermeisten Fällen am selben Tag vergast und geschreddert. Seither werden die Eier mit den männlichen Embryonen schon vor dem Schlüpfen aussortiert. Du wirkst also am Töten von Tieren genauso mit wie jeder Fleischesser. Und – jetzt werde ich etwas zynisch: Du weigerst dich aber um deines guten Gewissens willen das Fleisch zu essen, das du selbst erzeugt hast. Das überlässt du dann Fleischessern wie Horst und mir.

Es gibt sicherlich Gründe, kein Fleisch zu essen. Zum Beispiel religiöse Gründe. Oder weil einem Fleisch einfach nicht schmeckt. Oder weil man findet, wir Menschen dürften keine Tiere töten. Wer aus diesen oder noch anderen Gründen Fleisch ablehnt, der möge aber dann konsequenterweise bitte auch auf Milch, Quark, Käse, Eier und so weiter verzichten, sonst ergibt der Verzicht auf Fleisch überhaupt keinen Sinn – nicht fürs Tierwohl, nicht für die Umwelt und nicht für unseren Planeten.

Die Veganerin

Ellen: *»Als Kind habe ich ständig Fleisch bekommen. Bratwurst, Hähnchen, Rollbraten, Gulasch, fast jeden Tag. Und ich fand es total lecker. Als ich dann erfahren habe, was sie mit den Tieren machen und welchen Schaden das in unserer Umwelt anrichtet, habe ich beschlossen, auf Fleisch ganz zu verzichten. Ich habe mich dann mit vegetarischer Küche beschäftigt und dabei die vegane Küche entdeckt. Seit fünf Jahren verzichte ich vollständig auf alles Tierische, auch bei der Bekleidung. Und ich muss sagen: Mir fehlt gar nichts. Ich koche gerne, liebe gutes Essen und fühle mich pudelwohl.«*

Liebe Ellen, großartig! Umweltbewusster kann man sich kaum ernähren – zumal du vermutlich auch die drei ehren Grundsätze des umweltbewussten Lebensmitteleinkaufs

beachtest: Bio, regional (also keine weiten Transportwege) und saisonal (also möglichst jenes Gemüse und Obst, das zu der Jahreszeit gerade bei uns draußen wächst). Folglich wirst du auch keinen Fleischersatz aus genmanipuliertem brasilianischen Soja kaufen, für das Regenwald vernichtet wurde. Danke! Besser geht es kaum. Kaum? Aber ja, ein kleines bisschen besser als komplett vegan zu leben geht es meiner Meinung nach doch noch: durch den Verzehr einer sehr bescheidenen Menge an Fleisch ausschließlich von solchen Tieren, deren Haltungweise dem Artensterben und der Klimaerwärmung entgegenwirkt. Maßvoller, nachhaltiger Fleischkonsum eben.

Kapitel 1

Was soll das sein: Nachhaltiger Fleischkonsum?

Unsere Vor-Vor-Vorfahren jagten Wildrinder, Wildschafe und Wildziegen, brietten sie über dem Feuer und aßen ihr Fleisch, so wie sie es mit vielen anderen Wildtieren auch taten. Bis sie auf die Idee kamen, Rinder, Schafe und Ziegen zu zähmen, sie bei sich aufzunehmen und für sie zu sorgen, weil sie davon viel mehr hatten als nur jeweils eine üppige Fleischmahlzeit.

Denn diese Tiere haben den Menschen eine zusätzliche, reiche Nahrungsquelle erschlossen, die sonst nicht zur Verfügung stünde. Da sie sich von Gräsern und anderen Wildpflanzen, die für uns ungenießbar sind, ernähren, fressen sie uns nichts weg, von dem wir selbst satt werden könnten. Ihre Milch und ihr Fleisch jedoch, die aus dem für uns sonst nutzlosen Pflanzenmaterial entstehen, liefern uns tierisches Eiweiß. Das war ehemals besonders wichtig in den kalten Jahreszeiten, in denen auf Äckern und Feldern nichts Essbares wuchs.

Mit den Weideflächen und den Heuwiesen fürs Winterfutter sind über die Jahrhunderte strukturreiche Landschaften entstanden, die es ohne diese Nutztiere nicht gäbe. Von den Almwiesen in den Alpen über die sattgrünen Weiden der Mittelgebirge bis zum Grünland hinter den Deichen im Norden sind sie nicht nur eine Augenweide für uns Menschen. Sie sind auch ein Schatz der Artenvielfalt: einer Vielfalt an Pflanzen, Schmetterlingen, Heuschrecken, Käfern, Kleinsäufern und Vögeln, die allesamt auf oder von dem Grünland leben.

Hinzu kommt, dass Grünland, wenn es dauerhaft beweidet oder als Heuwiese genutzt wird, ein hervorragender Kohlenstoffspeicher ist und auch viel CO₂ aus der Atmosphäre holt. Gesundes Grünland ist für den Klimaschutz so wertvoll wie ein gesunder Laubwald. Wei-

deland steht in aller Regel auch nicht in Konkurrenz zum Acker- oder Gartenbau, zur Erzeugung von direkt für den Menschen verwertbaren Lebensmitteln. Bei Weideland handelt es sich ganz überwiegend um Flächen, die kaum als Ackerland taugen, weil sie zu mager sind oder zu steil oder in ungünstigen Klimazonen liegen. Das trifft auf die Almen in den Alpen ebenso zu wie auf die Weiden und Wiesen in den Mittelgebirgen oder die salzigen Böden der Halligen an der Küste.

Seit ungefähr den 1960er-Jahren fällt das Grünland, diese kostbare Ressource für Artenvielfalt und Klimaschutz, immer schneller den Machenschaften der Agrarlobby zum Opfer. Die Wiederkäuer, die uns doch schadlos um eine zusätzliche Nahrungsquelle bereichert hatten, sind größtenteils von den Weiden in die Ställe verbannt worden. Und statt nur mit dem natürlichen Grün, für das ihr Verdauungsapparat geschaffen ist, werden sie auch mit eigens dafür angebauten energiereichen Pflanzen gefüttert. In unseren Breiten ist Grünland umgepflügt und somit zerstört worden, um Mais, Raps und Getreide als Viehfutter anzubauen. Rinder fressen außerdem Sojaschrot, für dessen Anbau Wald in Südamerika vernichtet wird. Sie werden mit Nahrungsmitteln gequält, die für uns Menschen bestens geeignet wären, aber Wiederkäuern Verdauungsprobleme bereiten. Und das alles, damit sie mehr Milch geben oder schneller ihr Schlachtgewicht erreichen.

Kein Kunstdünger, kein Kraftfutter

Angesichts von acht Milliarden Menschen auf der Erde, von denen zwei Milliarden mangelernährt sind, ist es absolut unverantwortlich, mehrere Kilogramm pflanzlicher Lebensmittel zu vernichten, um daraus ein einziges Kilogramm Fleisch zu gewinnen.

Aber noch gibt es ja zum Glück Fleisch, Milch und Milchprodukte von Rindern, Schafen und Ziegen, die draußen weiden beziehungsweise im Winter im Stall mit dem Mähgut von naturbelassenen Wiesen gefüttert werden. Und diese Produkte sollten wir kaufen!

Fleisch und Milchprodukte aus nachhaltiger Produktion müssen von Tieren stammen,

- ◆ die nicht mit für Menschen geeigneten Lebensmitteln gefüttert werden,
- ◆ die nicht mit Futter von eigens dafür angelegten Äckern gefüttert werden (etwa mit Turbogräsern und Hochleistungsklee, Futtermais oder Raps),
- ◆ die auf Grünland weiden und (fast) ausschließlich mit Mähgut von Grünland gefüttert werden. Im nachhaltigen Futter können auch Anteile einer Zwischenfrucht vom Acker sein, wenn diese Zwischenfrucht dazu dient, dem Boden eine Pause zu gönnen und die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten. Dabei handelt es sich in der Regel um Hülsenfrüchte (Leguminosen) wie Rot- und Weißklee, Lupinen und Luzerne oder eine Mischung von Leguminosen, anderen Krautpflanzen und Gräsern,
- ◆ deren Weideland und deren Heuwiesen ausschließlich mit dem Kot und Urin dieser Tiere gedüngt werden, nicht aber mit Mineraldünger oder Gülle aus anderen Betrieben,
- ◆ deren Weideland und deren Heuwiesen nicht mit Pestiziden behandelt werden,
- ◆ die so gehalten werden, dass nur Einzeltiere im Krankheitsfall mit Antibiotika behandelt werden,
- ◆ deren Fleisch nicht um den halben Erdball transportiert, sondern regional vermarktet wird,
- ◆ oder von Wildtieren, die nicht gefüttert und nur in einem Maße gejagt werden, in dessen Folge der Naturhaushalt nicht beeinträchtigt wird.

Es ist nicht ganz einfach, nachhaltige tierische Produkte aufzutreiben. Aber zumindest Milchprodukte und Fleisch, bei denen es schon mal in die richtige Richtung geht, sind recht unkompliziert zu finden. Damit meine ich Fleisch und Milchprodukte von Rindern, Schafen und Ziegen, die zumindest im Sommer draußen weiden, die aber außer Gras zwecks Leistungssteigerung auch Getreide, Mais und

Hülsenfrüchte bekommen. Das ist nicht komplett nachhaltig, aber dem Grünland und der Artenvielfalt zuliebe vertretbar. Und wenn Sie ganz konsequent sein wollen, dann leben Sie einfach so lange vegan, bis Sie die gewünschten nachhaltigen Tierprodukte gefunden haben. Also etwa Fleisch von Tieren, die wirklich nur frisches Gras, Heu und Grassilage* bekommen haben.

* Silage ist vergorenes Grünfutter, vor allem Gras, Mais (ganze Pflanze) und Leguminosen. Durch das Silieren des gemähten Grases entfällt das Risiko, dass das Mähgut bei einer Regenperiode auf der Wiese verfault.

Fleisch essen? Ja, aber umweltgerecht!

Bei den einen kommt es täglich auf den Teller, die anderen verzichten aus Umwelt- und Tierschutzgründen ganz darauf. Wenn es um das Thema Fleisch geht, wird es schnell emotional. Gründe, darauf zu verzichten, gibt es viele: Die Intensivtierhaltung ist ethisch fragwürdig, verursacht enorme Umweltprobleme und hohe CO₂-Emissionen. Schließen sich Fleischkonsum und Nachhaltigkeit also grundsätzlich aus?

Nein, sagt Stefan Michel, vor allem nicht, wenn man außer Klima- auch den Artenschutz in den Blick nimmt. Er betrachtet das Thema mit einem differenzierten Blick, räumt mit gängigen Mythen auf und eröffnet eine neue Perspektive für eine klimafreundliche Ernährung.

