

später denken.

Dieses Mal trage ich den groben Metzgerkittel, eine wächserne Schürze und grüne Gummistiefel. Thomas hat mich mit seinen Arbeitsklamotten ausgestattet. Er ist mittlerweile Metzgermeister und Präsident der Frankfurter Fleischer-Innung, und er führt unseren Familienbetrieb in dritter Generation erfolgreich weiter. Ich erwische mich auch nach Jahrzehnten immer noch dabei, dass ich von »unserer« Metzgerei rede, obwohl ich diesen Beruf nie gelernt habe. Mein Bruder ist in die Fußstapfen von Willi Haxen-Reichert getreten, der die Firma von seinem Vater Hans Reichert übernommen hat. Auf der Skala der am wenigsten angesehenen Tätigkeiten rangiere ich mit meiner Arbeit vielen Umfragen zufolge unterhalb des verlorenen Ansehens der Metzgerzunft. Ich bin Journalist geworden. Hinter mir folgen nur noch Politiker.

Heute ist Schlachtfest auf dem Franßenhof im Rheingau, ein Showbetrieb, der Kindern lustiges Landleben vorgaukelt und unter der Hand gelegentlich den interessierten Kunden des hofeigenen Bioladens anbietet, bei einer Hausschlachtung dabei zu sein. Hausschlachtung hat als Begriff heute allerdings ausgedient. Die Menschen, die dem Metzger bei seinem blutigen Handwerk über die Schulter schauen wollen, sind Gäste eines Schlachtfestes. Sie wollen wissen, wo ihr Essen herkommt und wie aus dem Schwein eine leckere Fleischwurst wird. Es sind mündige Konsumenten, die nicht nur behaupten, die Natur zu lieben, und sie dann aber oft nur aus der neuesten »Landlust« kennen. Es sind Menschen, denen es nicht mehr reicht, sich mit dem Bioetikett ein gutes Gewissen zu kaufen. Diese Leute sind schon einen Schritt weiter. Sie wollen mit eigenen Augen sehen, was passieren muss, damit wir leben können wie im Schlaraffenland.

Die Schlachtfestgäste starren mich an. So müssen sich im Mittelalter Henker gefühlt haben, bevor sie die Delinquenten ins Jenseits beförderten. Zum ersten Mal verstehe ich, dass die Henkerkapuzen nicht nur eine morbide Tracht waren. Gerne würde ich jetzt so eine Kapuze tragen.

Ich soll nicht, wie einst mein Vater, mit einer Axt zuschlagen. Ich soll humaner sterben lassen. In meiner Hand halte ich unbeholfen einen Bolzenschussapparat. Auch dieses Tötungsgerät gehörte meinem Vater. Warum er ihn damals in Großallmerspann nicht benutzt hat, kann ich ihn leider nicht mehr fragen. Mein Vater Willi ist mittlerweile dort, wo ich das Schwein vor mir hinbefördern soll. Ich hoffe, dass mein Vater trotz der vielen Tiere, die er geschlachtet hat, einen gemütlichen Platz im Jenseits gefunden hat, vielleicht sogar im Himmel. Bestimmt, denke ich und ermahne mich, bei der Sache zu bleiben. Meine Gedanken schweifen immer wieder ab, fast so, als würde mein Unbewusstes hart daran arbeiten, zu verhindern, was getan werden muss und jeden Tag vieltausendfach, wenn nicht sogar millionenfach getan wird.

Der Eber Engelbert muss heute dran glauben. Das Schwein ist schon etwas über die Zeit. Das Fleisch von älteren Tieren fängt an zu stinken. Der Ebergeruch ist für die feinen Nasen der Fleischliebhaber eine Zumutung. Aber es gibt da einen Trick, der auch dieses Fleisch genießbar macht. Engelbert wurde vor acht Wochen einer kleinen

Operation unterzogen. Die Bäuerin Judith Franßen hat ihm die Hoden abschneiden lassen.

Ich hatte das dringende Bedürfnis, mir schützend in den Schritt zu fassen, als Thomas mir diese Details aus dem Leben von Engelbert und seiner Verwandtschaft auftischte.

Nach einer kurzen Betäubung baumelte da nichts mehr zwischen den Hinterbeinen des stolzen Edelebers. Die dicken Klöten waren jahrelang für die Besucher des Hofes ein echter Hingucker gewesen. Die meisten Ferkel werden schon Stunden nach der Geburt kastriert, da sie von vornherein keine Zukunft als Zuchttiere haben, sondern als Kotelett in die Fleischtheke wandern werden. Bei den meisten Ferkeln spart man sich die Betäubung, was eine echte Schweinerei ist.<sup>2</sup>

Mein großer Bruder war immer der unbestrittene Thronfolger unserer Metzgerdynastie. Hart im Nehmen, noch härter im Austeilen, ein unerschrockener Haudrauf, mit dem man besser keinen Streit anfang. Und ich schon gar nicht. Er nahm sich, was er wollte, anfangs meine Legosteine, später dann mein Bonanza-Rad und noch später meine Led-Zeppelin-LPs. Ich habe mich kein einziges Mal getraut, die Faust gegen ihn zu erheben, was auch schwierig geworden wäre aus dem eisernen Schwitzkasten heraus, in dem ich regelmäßig bei der kleinsten Meinungsverschiedenheit landete. Mein Bruder war schon als kleiner Junge ein Alphantier, ein Chef, der alle nach seiner Pfeife tanzen ließ. Für mich hatte das den Vorteil, dass sich in unserem Viertel keiner an mich rantraute, und wenn ich doch mal ein paar Backpfeifen einstecken musste, hat Thomas den Jungs die Fresse poliert. Bis heute hilft mir der Gedanke, dass im Fall der Fälle mein Bruder die Keule auspacken und mich beschützen würde. Das Wort Bruderliebe muss für uns erfunden worden sein.

Jetzt erwartet mein großer Bruder von mir, dass ich anpacke und das mache, womit er seit Jahrzehnten seinen Lebensunterhalt verdient und womit meine Familie dafür gesorgt hat, dass ich Abi machen und zur Uni gehen konnte und bis heute ein angenehmes Leben führe.

Der rosige Körper des Schwäbisch-Hällischen Landschweins hat große schwarze Flecken, die ihm ein lustiges, clownhaftes Aussehen verleihen. Engelbert ist der Star bei den Kindern, auch wegen seines freundlichen Gemüts und der unendlichen Geduld, mit der er sich betatschen lässt, vorausgesetzt, die Kinder werfen ihm eine Handvoll Pressfutter hin, das man neben seinem Gatter an einem umgebauten alten Zigarettenautomaten ziehen kann.

Heute gibt es kein Futter für den Eber. Heute wird gestorben. Engelbert schmiegt sich an meine Hüfte. Er ist die Nähe von Menschen gewohnt. Er vertraut mir. Er hebt den Kopf und schaut mir freundlich in die Augen.

»Auf jetzt!«, fordert mein Bruder mich auf. Thomas hat an seinem Gürtel den Köcher mit den Ausbeinmessern und einen Stahl hängen. Damit schärft er das Messer, das ich Engelbert gleich in die Halsschlagader rammen soll. Auch mein Vater hatte damals einen solchen Stahl am Gürtel, und die Aussicht, gleich dem Tier die Gurgel

durchzuschneiden, schickt mich in Gedanken noch einmal auf die Reise zurück zu einer meiner frühesten Kindheitserinnerungen.

Ein Landtierarzt rumpelte in einem alten Opel Olympia auf den Hof in Großallmerspann. Der Mann trug einen grauen Kittel, er scherzte mit den Bäuerinnen, rauchte mit den Männern eine filterlose Zigarette, dann zwickte er mit einer Pinzette mehrere Proben aus dem toten Tier, platzierte sie auf winzigen flachen Scheiben und schob diese unter ein vorsintflutliches schwarzes Mikroskop, das auf der Ladefläche seines Kombis angeschraubt war. Alle Kinder durften eines nach dem anderen einen Blick durch das Okular werfen. Ich starrte auf das Präparat, das wie eine ameisengroße Wurst in einer durchsichtigen Flüssigkeit schwamm.

»Kein Befund«, stempelte der Tierarzt auf einen fleckigen gelben Zettel, drückte das Papier Tante Fränze in die Hand und packte eine Blase mit schlachtwarmer Blutwurst auf den Beifahrersitz.

In der Nacht träumte ich davon, dass vor meinem Bett eine riesige Pfütze aus Millionen ameisengroßen Würstchen zu einem lebenden Schwein verschmolzen.

»Auf geht's, die Leute wollen Blut sehen!«, flüstert mein Bruder mir ins Ohr und holt mich aus meinen Erinnerungen zurück auf den Franßenhof. Thomas hat manchmal eine schonungslose Art, die Dinge auf den Punkt zu bringen. Aber natürlich hat er recht. Die Gäste auf dem Franßenhof erwarten auch eine gewisse Form von Nervenkitzel. Es ist wie im Fernsehen oder im Kino, der Tod ist immer ein spannender Moment. Denken Sie an die spannende Szene, die das Eis brach zwischen der erschütterten Agentin Clarice Starling und ihrem liebevollen Mentor, dem einfühlsamen Massenmörder Hannibal Lecter, in dem Film »Das Schweigen der Lämmer«<sup>3</sup>. Nur schweigen bei uns halt keine Lämmer, sondern gleich der Eber Engelbert.

Auf dem Franßenhof soll ich den Eber heute ganz real ins Jenseits befördern, damit Metzgermeister Thomas Reichert schlachtwarmer Leberwurst aus ihm machen kann.

Mein Bruder ist der Letzte, der Tiere töten würde, um den Leuten einen Schauer über den Rücken zu jagen. Ihm geht es bei diesen Schlachtfesten um etwas anderes. Er will etwas sichtbar machen, was normalerweise unsichtbar bleibt. Über 55 Millionen Schweine und 3,4 Millionen Rinder werden jedes Jahr in Deutschland zur Schlachtbank geführt. Dazu kommen 660 Millionen Hühner, 1,7 Millionen Schafe, Lämmer und Ziegen.<sup>4</sup> Allesamt Nutztiere, die nur geboren werden, damit wir sie aufessen können. Doch bevor diese Lebewesen in Folie eingeschweißt als Mortadella mit Grinse-Gesicht im Kühlregal landen, als delikates Dry-Aged-Steak im Fleischhumidor hängen oder als gebackener Leberkäse in der heißen Theke liegen, müssen wir die Tiere umbringen. Das Töten gehört zu unserer Natur. Wir verdrängen das nur gerne. Wir tun so, als wüssten wir nicht oder hätten wir vergessen, wie das Fleisch und die Wurst in die Kühlregale und Ladentheken beim Metzger und im Supermarkt kommen.

»Was antwortest du, wenn die Leute dich fragen, ob du keine moralischen Bedenken hast, Tiere zu töten? Was sagst du da?«

Mein Bruder empfiehlt Menschen, die die Natur für unseren besten Freund halten, eine Nacht im Wald zu verbringen. Da reicht sogar der Stadtwald, um Bekanntschaft

damit zu machen, was uns alles ans Leder will. Und wir reden hier über Käfer, Schaben, Kleinnager und vielleicht ein aufgescheuchtes Wildschwein.

»Tatsache ist, wir stehen zum Glück an der Spitze der Nahrungskette. Diesen Platz haben wir uns erkämpft, erkämpfen müssen, da hat die Evolution uns nichts geschenkt, und wir sind nicht hier gelandet, weil wir nur Nüsse geknackt und Beeren gelutscht haben.«

Mir zittern die Knie. Dabei sollten sie Engelbert zittern, aber der weiß nicht, dass er gleich an die Pforte der ewigen Jagdgründe klopfen wird. Er weiß nicht, wie sich der Tod anfühlt. Ich weiß es. Mein Bruder Thomas weiß es, und unser Vater Willi und Opa Hans wussten es auch.

»Wenn's drauf ankommt, kannst du es nicht«, ist mein Bruder überzeugt. Für ihn sind viele Medienmenschen einfach nur Maulhelden und nicht ganz unschuldig, wenn es um die Irrungen und Wirrungen rund ums Essen geht. Jetzt muss ich liefern. Es geht hier um die Familienehre. Irgendwie will ich auch heute noch ein richtiger Haxen-Reichert sein.

In meinem Gehirn gibt es eine Stelle, die einen klaren, eindeutigen Befehl an meine rechte Hand sendet: »**DRÜCK AB.**« Unter meinem Mittel- und Zeigefinger spüre ich den schwachen Widerstand des Abzugshebels. Ein ganz leichtes Ziehen würde jetzt genügen, und die Sache wäre erledigt. Engelbert hält den Kopf still. Das kühle Metall auf seiner Stirn scheint ihm nicht unangenehm zu sein. »*Jetzt*«, flüstere ich mir selbst Mut zu und denke an meinen Großvater Hans, den Gründer unserer Metzgerdynastie, dem ich verdanke, dass ich jetzt hier stehen darf. Für einen Moment wünsche ich mir, Opa wäre Bäcker gewesen.

## 2

---

# WIE MAN FLEISCHBERGE VERSETZT

---

Vom armen Schwabenland nach Hessen

Als Opa Hans im Jahr 1908 in Großallmerspann geboren wurde, machte die industrielle Revolution um den Ort noch einen weiten Bogen. Unser Großvater erblickte das Licht der Welt im Schein einer flackernden Kerze. Das Wasser, um den kleinen Schreihals zu baden, wurde am Brunnen auf dem Hof aus der Erde gepumpt und auf dem Holzofen in der Küche erwärmt. Als Hans im Alter von sechs Jahren zusammen mit seinen Eltern und seinen Brüdern zur Feldarbeit fuhr, hockte er auf einem Karren, der von einem Ochsen gezogen wurde. Ich habe meinen Opa nie von einer glücklichen Kindheit auf dem Bauernhof schwärmen hören, er hat sich aber auch nie darüber beklagt, dass er schon als kleiner Bub mit anpacken musste.

Die Kühe, Schweine und Hühner auf dem Hof wurden achtsam und pfleglich behandelt, weil man von ihnen abhängig war. Ihr Fleisch sicherte das Überleben. Sie mussten sterben, damit die Familie zu essen hatte. Wer heute vor einem Supermarktregal steht, dem ist dieser Zusammenhang nicht mehr bewusst. Und wenn wir ehrlich sind, dann wollen wir es doch auch gar nicht so genau wissen. Stattdessen verniedlichen und verharmlosen wir Tiere, und nicht selten vermenschlichen wir sie. Dass Tiere eine Seele haben könnten, dass sie zu etwas anderem da sein könnten als zum Arbeiten und um später dann als Steak, Keule, Leberwurst und Schinken auf dem Teller zu landen: Kein Mensch wäre in Großallmerspann auf so eine Idee gekommen! Verkehrte Welt. Opa Hans und seine Geschwister säten und ernteten Weizen, Mais und Kartoffeln. Gearbeitet wurde mit den Händen. Für einen Traktor war die Familie zu arm. Über den Hof gackerten ein paar Hühner, im Stall grunzten fünf Schweine, und die Kühe zogen den Heuwagen, gaben Milch und wurden, wenn sie zu schwach wurden, einfach geschlachtet. Niemand wäre damals auf die Idee gekommen, dass Tiere glücklich sein