

Zeitschrift: Neue Wege : Beiträge zu Religion und Sozialismus
Herausgeber: Vereinigung Freundinnen und Freunde der Neuen Wege
Band: 103 (2009)
Heft: 6

Artikel: Fleisch und Leben
Autor: Rampini-Stadelmann, Jules
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-390062>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Jules Rampini-Stadelmann

Fleisch und Leben

• Letzte Woche brachte ich eine unserer Kühe ins Schlachthaus. Wir liessen Fleisch für unseren Eigenbedarf und für einige Verwandte aus ihr machen. Als ich Glöggli, so hiess diese Kuh, zum Metzger transportierte und dann rasch getötet dort zurückliess, gerieten meine Gefühle durcheinander. Irgendwie war ich traurig, dass ich mich einfach so von dieser Kuh trennte, die ich ja gern hatte. Andererseits war ich dankbar, dass diese Kuh uns jetzt nach einigen Kälbern und unzähligen Litern Milch auch noch eine reichliche Menge bestes Fleisch zur Bereicherung unserer Speisen schenkte. Ich fragte mich auch, was wir Menschen uns da eigentlich anmassen, wenn wir so ein beeindruckendes Lebewesen, das für uns ungeniessbares Gras verwerten kann, einfach schlachten und aufessen. Als ich dann meinem Nachbarn den Viehanhänger zurückbrachte, erkannte dieser meine gemischte Stimmung sofort und deutete sie treffend mit diesem Kommentar: «Man bringt eine Kuh nicht gerne zum Metzger.»

Hier kommt zum Ausdruck, dass wir Bäuerinnen und Bauern unsere Tiere nicht einfach kaltblütig auf die Schlachtbank führen. Auch wenn die Zeit uns anderes lehrt, versuchen wir noch Beziehungen zu unseren Tieren zu pflegen. Es stimmt uns jedesmal etwas

nachdenklich, wenn wir eines zum Schlachten oder für andere Zwecke weggeben. Ich trennte mich nicht einfach gefühllos von Glöggli. Ich streichelte sie noch ausgiebig am letzten Abend in unserem Stall. An ihrem letzten Morgen im Stall flattierte ich sie erneut, versuchte ihr dabei meinen und unseren Dank für alles, was sie uns gab und noch gibt, kundzutun und gab ihr zum Schluss einen Segen. Auch wenn dies vielleicht nur wenige so machen, gehört dies für mein Verständnis zu einem respektvollen Umgang mit der Schöpfung und den Lebewesen. Es ist nicht selbstverständlich, dass wir Pflanzen und Tiere zum Essen erhalten.

Mit dieser Einstellung denke ich, nehmen wir die reichliche Menge Fleisch von Glöggli auf eine würdige Art entgegen. Glöggli hatte eigentlich ein schönes Kuhleben. Wir versuchten, sie als Mutterkuh auf unserem extensiven Betrieb möglichst tiergerecht zu halten. Wir verlangten von ihr nicht eine möglichst hohe Produktivität. Leider wurde ihr aber wohl genau dies zum Verhängnis. Denn Glöggli stand bereits als Jungvieh im Stall, als wir den Hof von meinem Vater übernahmen. Sie stammte aus einer Zucht, die auf möglichst hohe Milchleistung zielte. Ihr Euter war eigentlich für das intensive Melken geschaffen und machte ihr bei der extensiven Nutzung durch säugende Kälber und mich handmelkenden Bauern zunehmend zu schaffen. Eine weitere Entzündung hätte sie kaum mehr überlebt, also war leider der Zeitpunkt für das Schlachthaus da. Immerhin wurde sie zehn Jahre alt. Dies ist fast das Doppelte des durchschnittlichen Alters, welches in der heutigen intensiven Viehhaltung einer Kuh noch gegönnt wird.

Glöggli's Fleisch ist für uns etwas Besonderes. Die Beziehung, welche wir dazu haben, gibt ihm einen speziellen Wert. Ich schätze es umso mehr, wenn ich bedenke, was denn sonst so als

Jules Rampini-Stadelmann ist Biobauer und Theologe. Zusammen mit Béatrice Rampini und drei Kindern betreibt er einen kleinen Bergbetrieb in Luthern am Napf. Béatrice hat einen Nebenerwerb als Heilpädagogin, Jules hat ein Mandat für entwicklungspolitische Animations- und Informationsarbeit bei der Missionskonferenz. Von 1992 bis 2001 lebte und arbeitete die Familie für die Bethlehem Mission Immensee in Peru. (rampinista@gmx.ch)

Fleisch auf den Markt kommt. In der Schweiz dürfen wir uns zwar über das Angebot von Fleisch aus naturnaher, tiergerechter und regionaler Produktion nicht beklagen. Aber es dominiert eine äusserst bedenkliche Realität, welche uns aktuell mit der Schweinegrippe konkret vor Augen geführt wird. Schweine wurden hier vor nicht allzu langer Zeit noch ähnlich würdig wie unsere Kuh Glöggli zu Fleisch. Kaum ein Hof hatte so viele Schweine, dass diese nicht in einem eigenen Garten zum Herumwühlen Platz hatten. Einige wurden erst nach zwei oder drei Ferkelwürfen fürs Schlachten gemästet. Andere mästete man von klein auf. Es dauerte etwa ein Jahr, bis so ein Schwein ein Schlachtgewicht von 100 Kilo erreichte. Heute erreicht ein Schwein in der Intensivmast dieses Gewicht in knapp 5 Monaten. Dazu braucht es Kraftfutter wie etwa Soja, welches zu grossen Teilen aus Ländern des Südens importiert wird. Das Skelett eines Schweins ist aber in fünf Monaten noch nicht soweit entwickelt, um einem 100 Kilogramm schweren Tier gewachsen zu sein. Dies ist gesundheitlich sehr problematisch und mit ein Grund dafür, dass die Schweine heute sehr krankheitsanfällig sind. Schweinemast ohne regelmässige Impfungen ist gar nicht möglich. Lange Zeit stand in der Schweiz auch Medizinalfutter im Programm, in Ländern wie Mexiko oder in den USA heute noch. Dass dann bei extremer Massenhaltung Phänomene wie die Schweinegrippe entstehen, erstaunt mich nicht mehr.

Noch verrückter sind die Abläufe beim Geflügel. Es gibt noch kaum Trutenfleisch auf dem Markt, das nicht von rasant herangemästeten, anatomisch komplett missgebildeten Vögeln stammt. In heutigen Hühner-Grossmastereien wird ein Küken innerhalb von 40 Tagen zum zwei Kilo schweren Poulet. Auch dazu wird viel Soja verwendet. Von einem Hühnerleben darf da eigentlich nicht mehr die Rede sein. Die Tiere

werden über Fließbänder geschleudert und durch computergesteuerte Fressprogramme geschleust, als wären es Objekte ohne Leben. Wenn ich Bilder sehe, wie die Poulets entstehen, vergeht mir der Appetit, und ich frage mich ernsthaft: Warum müssen da die Proteine noch durch ein lebendiges Wesen hindurchgeschleust werden, welches gar nie richtig leben kann? Ist es überhaupt noch verantwortbar, Fleisch irgendein Pseudoleben durchlaufen zu lassen? Es wäre doch lebensfreundlicher, Soja direkt als fleischähnliche Knödel, welche bei Bedarf hühnerähnlich geformt sind, den KonsumentInnen als Poulets vorzusetzen, statt in der Produktionskette noch ein tierquälerisches Scheinleben einzufügen. Und wenn es trotzdem noch so ein Scheinleben durchlaufen muss, um als Fleisch bezeichnet werden zu können, hat es für meine Wahrnehmung keine Beziehung mehr zum Leben.

Bei Glöggli's Fleisch ist dagegen dieser Lebensbezug vorhanden. Wir wissen, von wem dieses Fleisch stammt. Dieses Tier hatte einen Namen und nicht nur eine Ohrmarke. Wir wissen, dass es ein würdiges Tierleben hatte. Jedesmal, wenn ich wieder ein Stück von diesem Fleisch esse, werde ich mich in Dankbarkeit daran erinnern, wie Glöggli mir beim Melken manchmal mit dem Schwanz ein bräunliches Streifenmake-up auf die Wange pinselte, um mir ihre Zärtlichkeit kundzutun. ●