

**MUSS ICH
STERBEN, NUR WEIL
IHR FLEISCH
ESSEN WOLLT?**



Mit seinem spektakulären Buch über Massentierhaltung hat der Autor **Jonathan Safran Foer** in Amerika eine neue Vegetarier-Welle ausgelöst. Er fordert: „Stellt euch bei jedem Stück Fleisch vor, wie das Tier gelitten hat, das da vor euch auf dem Teller liegt.“ Alle Fakten sprechen dafür, weniger bis gar kein Fleisch zu essen. Aber reicht ein Buch für eine innere Wandlung? Braucht es nicht mehr? Handfestes Erleben? BRIGITTE-Autor **Till Raether** hat deshalb einen Entschluss gefasst: Er nahm sich vor, ein Huhn zu schlachten

DAS FLEISCH

Eines Tages beschloss ich, ein Huhn zu töten. Sagen wir nicht: zu schlachten. Sagen wir: zu töten.

Schuld daran waren meine Kolleginnen und der amerikanische Schriftsteller Jonathan Safran Foer. Er hat ein Buch geschrieben, das in den USA viele Menschen dazu bekehrt hat, kein Fleisch mehr zu essen. Es heißt „Tiere essen“ und erzählt anschaulich, warum es ethisch und ökologisch falsch ist, Fleisch zu essen. Das Buch wird auch in Deutschland Aufsehen erregen, und deshalb fragten wir uns auf der Redaktionskonferenz: Was machen wir zu dem Thema? Noch einmal schreiben, dass wir bei BRIGITTE gegen Massentierhaltung sind, dafür, weniger Fleisch zu essen, und wenn, dann bio? Ist das nicht selbstverständlich? Auf diese Haltung konnten wir uns jedenfalls alle einigen: die Vegetarierinnen in der Runde und jene, die sich nicht vorstellen könnten, ohne Fleisch zu leben. Ich merkte, dass ich zu keiner dieser beiden Gruppen gehöre. Ich bin definitiv kein Vegetarier. Im Gegensatz zu Jonathan Safran Foer esse ich gern Tiere. Ich esse viele Tiere. Ich esse fast täglich Tiere. Ich finde, ein Käsebrot schmeckt besser, wenn man noch zwei Würstchen darauflegt. Es ist dann zwar kein Käsebrot mehr, aber egal. Wenn ich essen gehe, schaue ich auf der Karte erst mal unten rechts, wo die großen Fleischstücke stehen.



„WELCHE FOLGEN HAT UNSER FLEISCHKONSUM? GIBT ES TIERE, DIE MAN BEDENKENLOS ESSEN KANN? WARUM ESSEN WIR KEIN HUNDEFLEISCH?“

Der amerikanische Autor Jonathan Safran Foer, 33, in seinem Buch „Tiere essen“. Unser Interview mit ihm lesen Sie auf Seite 129

Wenn ich samstags für die Familie einkaufe, plane ich zwei bis drei Fleischgänge für die Woche ein. Ich bilde mir sehr, sehr viel auf meine Bolognese ein. Cheeseburger am Bahnhof, Currywurst im Stehen, Döner auf dem Heimweg nachts um zwei: Ich liebe es. Mein Appetit auf Fleisch ist emo-

tional, lustvoll: Fleisch schließt eine Lücke in mir, die keine Sellerieknolle füllen kann. Obwohl ich Sellerieknollen schätze und respektiere. Aber ich liebe sie nicht. Wenn ich auf Fleisch verzichte, dann aus persönlichen Gründen: entweder, um mich selbst zu schützen (Cholesterin, Doppelkinn, Lebensmittelskandale), oder weil ich keins mehr im Haus habe.

Und doch schlägt beim Thema Fleisch mein Lebenslüge-Detektor aus. Ich habe wegen Fleisch ein schlechtes Gewissen. Elementarer und quälender, als wenn ich an einem heißen Tag statt mit dem Rad im Auto zur Arbeit fahre, einfach wegen der Klimaanlage, Erde egal. Das schlechte Gewissen besteht aus zwei Teilen. Zum einen weiß ich, dass der maßlose Fleischverzehr von Menschen wie mir dazu beiträgt, unsere Welt langsam, aber sicher zu vernichten; und ich weiß, dass jeder 99-Cent-Hamburger dazu beiträgt, mehr Tiere in Massentierhaltung zu quälen. Wissen kann man verdrängen. Nicht mehr verdrängen kann ich den zweiten Teil meines schlechten Gewissens: das Gefühl, grundsätzlich ein perverses, falsches,

feiges Verhältnis zum Fleisch zu haben. Denn ich bin der typische Großstädter: Ich habe nie gesehen, wie meine Großeltern Tiere geschlachtet haben, um sie zu essen. Ich finde Kühe in der Landschaft malerisch und Lämmchen süß. Ich bin völlig entfremdet vom Ursprung dessen, was ich am

zugesehen, aber Frauke schickte sie weg. Um mich zu schonen, nicht unbedingt die Kinder. Neben dem Schweinekoben war der Hühnerstall, er sah aus wie in den schwedischen Kinderbüchern über Petterson und Findus, mit dem Unterschied, dass das Holz grün war und nicht rot. Die Tür war aufgegangen, die Hühner waren ausgebüxt. Frauke fing ihre Henne ein, während ich das Messer hielt, ein ganz normales, kurzes Küchenmesser, nur dass Frauke die Klinge im Schlachthof oben und unten extra hatte schleifen lassen. Dann gingen wir an den Rand der benachbarten Weide, hinter einen Knick, damit wir allein waren mit dem Huhn. Ich setzte einen Fuß vor den anderen. Es war ein sehr schöner Tag. Frauke sprach liebevoll mit ihrem Tier. Als es tot war, ging sie, um meines zu holen.



**MEIN HUHN WAR
DÜNN, UND
MIR WURDE KLAR,
DASS ICH NOCH
NIE EIN HUHN
GEHALTEN HATTE,
ERST JETZT,
UM ES ZU TÖTEN**

Ich stand neben dem toten Huhn und wartete. Frauke kam nicht wieder. Ich dachte: Sie ist erschüttert, sie will nicht mehr, wo habe ich sie da reingezogen. Ich musste mich sehr konzentrieren, um nicht wegzurennen. Dann sah ich durch den Knick, dass Frauke von einer Nachbarin aufgehalten und in ein Gespräch verwickelt worden war. Wie konnte es sein, dass trotzdem einfach alles weiterging, der Reetdachdecker das Reetdach deckte, die Nachbarin was erzählte, und Kinder riefen und lachten am Teich?

Mein Huhn war dünn, und am Hals verlor es von seinem hellbraunen Federkleid. Als Frauke es mir gab, wurde mir klar: Ich hatte noch nie in meinem Leben ein Huhn gehalten, erst jetzt, um es zu töten. Mit dem Huhn zwischen den Knien ging ich in die Hocke, es wehrte sich nicht. Dann

ZU VIEL FLEISCH: DAS MÜSSEN SIE WISSEN

Um ein Kilo Steak zu erzeugen, müssen zehn Kilo Getreide an ein Rind verfüttert werden. Würde dieses Getreide direkt gegessen (als Brot, Maisbrei), könnten davon 40 Kinder in armen Ländern satt werden. +++ Das wichtigste Futtergetreide der Welt ist Soja, das vorwiegend in Monokulturen in Südamerika angebaut wird. Mittlerweile werden fast ausschließlich Gen-manipulierte Pflanzen verwendet. Welche Auswirkungen das auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit hat, ist unbekannt. +++ Um den Ertrag bei Futterpflanzen zu steigern, ist immer mehr Kunstdünger nötig. Dieser muss mithilfe von Erdöl oder Erdgas produziert werden: Eine einzige Tonne Mais erfordert so 160 Liter Erdöl. +++ Selbst bei effizienter Nutzung werden die fruchtbaren Ackerflächen ab 2030 nicht mehr ausreichen, um die wachsende Bevölkerung zu ernähren. +++ 90 Prozent des Tropenwaldes in Südamerika wird abgeholzt, um Weide- und Futtermittelflächen zu gewinnen. +++ Jeder zehnte Liter Süßwasser weltweit fließt in die Viehhaltung. +++ Viehzucht ist die wichtigste Ursache von Wasserverschmutzung. Jeder Landwirt darf, mit geringen Auflagen, so viel Gülle auf seinen Äckern ausbringen, wie er möchte. Schadstoffe aus der Gülle sickern ins Grundwasser, viele Messstellen für Grundwasser weisen überhöhte Nitratwerte auf. +++ Die Verursacher von Umweltschäden werden nicht belangt. Im Gegenteil: Je größer ein Betrieb, umso mehr Subventionen erhält er im Schnitt. +++ Viehhaltung ist weltweit für mehr als 18 Prozent der Treibhausgas-Emissionen verantwortlich. Vor allem Rinder und Schafe produzieren bei der Verdauung Methan, das 21-mal so klimaschädlich ist wie CO₂. +++ Bei der Produktion von einem Kilo Rindfleisch werden mehr als sechs Kilo CO₂ freigesetzt, bei Schweine- und Hühnerfleisch nur ein Viertel davon,

bei Obst und Gemüse sogar nur ein Zehntel. +++ Beispiele für Missstände in der Massentierhaltung: 30 Masthähnchen teilen sich einen Quadratmeter Boden, die Enge führt zu Aggressionen der Tiere bis hin zum Kannibalismus; Puten leiden durch viel zu schnelle Gewichtszunahme an Knochenschäden, in den letzten Wochen ihres Lebens können sie sich nicht mehr normal fortbewegen; der Platz für Muttersauen ist so eng, dass sich die Tiere nicht ohne Schmerzen hinlegen können. +++ Massentierhaltung begünstigt Tierseuchen wie BSE oder Schweinepest. Bei so genannten Keulungen werden dann Millionen Tiere getötet, das Fleisch vernichtet. Die Bekämpfung kostet außerdem viele Steuergelder: Innerhalb von zehn Jahren hat die EU eine Milliarde Euro aufgewendet. +++ In der konventionellen Tierhaltung werden große Mengen Antibiotika eingesetzt. Die Substanzen gelangen zum Beispiel über die Gülle in die Umwelt und damit in die Nahrungskette. Auch bei Menschen, die wenig oder kein Fleisch essen, können sich so Resistenzen gegen Antibiotika bilden. +++ Amerikaner konsumieren pro Kopf und Jahr 126 Kilo Fleisch, Deutsche 83 Kilo, Inder nur fünf Kilo. +++ Frauen essen im Schnitt nur halb so viel Fleisch wie Männer. +++ Die Deutschen verzehren so viel Fleisch zu so billigen Preisen wie noch nie. Beispiel: Um ein Kilo Hähnchenfleisch zu kaufen, musste man 1960 mehr als zwei Stunden arbeiten, heutzutage nur noch 13 Minuten. +++ Wir erzeugen in der EU viel mehr Fleisch, als wir brauchen. Das Fleisch wird deshalb in Kühlhäusern gelagert und dann mithilfe hoher Subventionen aus Steuermitteln exportiert. Durch diese künstlich niedrigen Preise werden Bauern in Entwicklungsländern ruiniert, die traditionelle Viehhaltung betreiben.

ZUSAMMENGESTELLT VON BEATE KOMA



**MAN KOMMT
SICH HALBKRIMINELL
VOR, WENN MAN
LEUTE ANRUFT, UM
SIE ZU FRAGEN,
OB MAN BEI IHNEN EIN
HUHN SCHLACHTEN
KANN**

liebsten esse. Ich kaufe Fleisch, das möglichst wenig nach Tier aussieht. Schon die Zubereitung eines küchenfertigen Vogels bereitet mir Unbehagen, weil jedes Hähnchen durch seine fast vollständige Anatomie eine allzu ex-lebendige Anmutung hat. Mein Verhältnis zu Tieren ist sentimental. Ich bin gerührt, dass meine Kinder glauben: Tiere fühlen und denken wie wir, bloß verstehen wir ihre Sprache nicht. Mein Sohn war vier, als er beim Abendessen mit vollem Mund fragte: „Papa, woraus werden eigentlich Würstchen gemacht?“ Die Antwort überraschte ihn nicht, aber sie verstörte ihn. Er hielt inne und betrachtete die Wiener in seiner Hand, und über sein Gesicht zog eine Vielzahl von Gefühlen, bevor er schweigend weiteraß. Selten sah er mir ähnlicher als in diesem Moment. „Ich liebe Fleisch, aber ich esse es mit schlechtem Gewissen“, sagte ich in unserer

Konferenz. „Ich habe das Gefühl, ich müsste ein Tier schlachten können, um das Recht zu haben, es essen zu dürfen. Aber ich glaube, das könnte ich nicht. Hätte ich nicht das Recht verwirkt, je wieder Fleisch zu essen, wenn es mir nicht gelingt, ein Tier zu schlachten? Und wenn es mir gelingt, kann es dann nicht sein, dass ich nie wieder Fleisch essen will? Das ist mein grundsätzliches ethisches Dilemma.“ Während dieses kleinen Vortrages musste ich das eine oder andere Aufstoßen unterdrücken, denn in der Kantine hatte es Bulette gegeben.

„Wenn das so ist“, sagte meine Kollegin Meike Dinklage, Vegetarierin, „dann musst du dich dem stellen. Und ein Huhn schlachten. Mit dem Risiko, danach kein Fleisch mehr essen zu können.“

Ich wusste, dass sie recht hatte. Die anderen nickten, ich nickte auch. Und hatte augenblicklich sehr, sehr große Angst.

DAS HUHN

Finde mal ein Huhn zum Schlachten, es ist gar nicht so einfach. Man kommt sich halbkriminell vor, wenn man bei Leuten anruft, um sie zu fragen, ob man bei ihnen mal ein Huhn schlachten darf. „So was machen wir hier nicht“, sagte der Mann vom Hühnerhof, „wir lassen die Tiere abholen.“ Ein befreundeter Koch sagte, ich könnte am

Ruhetag in seine Küche kommen, müsste das Tier aber selber besorgen. Ich dachte: Ich kann kein Huhn kaufen und es dann im Auto zum Schlachten fahren, was wäre das für ein Leben für das Huhn.

Meine Geschichte schien an der Logistik zu scheitern. Wir sagen im Redaktions-Jargon: Ich hatte sie totrecherchiert, ich war bereit, das Thema zu killen. Berufsalltag. Und war es nicht besser so, für mich und ein Huhn? Aber das waren Ausflüchte, es gab kein Zurück. Ich hatte ein moralisches Gelände betreten, aus dem ich nicht mehr herausfand. Mir schmeckte kein Fleisch mehr, so feige fühlte ich mich.

Dann kam Frauke. Frauke Prien ist 47, seit 16 Jahren bei BRIGITTE im Haushaltsressort. Sie hat eine Ausbildung zur Ländlichen Hauswirtschaftsleiterin, in deren Verlauf sie das Hühnerschlachten erlernte. Frauke kommt vom Land, sie lebt mit ihrem Mann und ihren Kindern, Hühnern und drei Schweinen in einem Dorf, eine Autostunde außerhalb von Hamburg. Frauke strahlt vor Menschlichkeit und Kompetenz. Frauke sagte: „Ich helfe dir. Du kommst zu uns, und ich zeige dir, wie man ein Huhn schlachtet.“ Ich war erleichtert, denn plötzlich war ich nicht mehr allein auf einem fremden Planeten, auf dem es nur mich und ein dem Tode geweihtes Huhn gab. Ich merkte, dass

Frauke großen Respekt vor unserem gemeinsamen Nachmittag hatte. Das beruhigte mich, aber es verstärkte auch mein Gefühl, etwas Unerhörtes vorzuhaben. Unser Termin lag in weiter Ferne: drei Wochen.

In der ersten Woche dachte ich nicht darüber nach, das Huhn schien so gut wie geschlachtet. In der zweiten legte sich eine Dunkelheit über meine Seele, die schwärzer wurde, je näher der Schlachtag rückte. Frauke sagte: „Du brauchst Gummistiefel und altes Zeug.“ Ich dachte: Oh Gott. Frauke sagte: „Am Mittwoch muss ich um Viertel nach fünf die Kinder abholen, aber bis dahin sollten wir das Schlimmste hinter uns haben.“ Ich dachte: Das ist doch schrecklich, das passt doch alles nicht zusammen. Muss die Welt nicht stillstehen am Nachmittag, an dem man tötet? Am Wochenende vor der Schlachtung

machte ich mit meiner Familie einen Ausflug nach Warnemünde, und wir aßen in der „Broiler-Stube“ halbe Hähnchen, es bot sich an, sie war unten im Hotel. Ich war sehr traurig. Ich hatte Mitleid, aber mehr mit mir selbst als mit dem Huhn.

Fraukes Familie hatte elf Legehennen der Rasse Rhodeländer und einen Hahn. Am Abend vor unserer Verabredung wählte ihr Mann zwei Hennen aus, die besonders alt waren und den nächsten Winter vermutlich nicht überleben würden.

Ich stieg mit einem Rucksack voller Schlachtkleidung und einer Kühlasche fürs Huhn in Fraukes Auto, und auf der Fahrt sprachen wir zum ersten Mal über den Schlachtvorgang. Wir würden die Methode anwenden, die sie in ihrer Ausbildung gelernt hatte: den so genannten Ohrscheibenstich. Ich betrachtete das Wort wie einen fremden Gegenstand. Es war drei Jahre her, dass Frauke ein Huhn geschlachtet hatte. Es machte ihr keinen Spaß, es stand ihr bevor, aber im Gegensatz zu mir war sie mit sich im Reinen: mit Tieren aufgewachsen, nie in Versuchung gewesen zu verdrängen, woher das Essen kommt.

Ich zog Gummistiefel an und eine Anglerhose, geliehen von einer Kollegin, die in dieser Hose vom Elbhochwasser 2002 berichtet hatte. Ich sehnte mich nach einer Naturkatastrophe. Die Kinder hätten gern

„Was essen wir wirklich, wenn wir Fleisch essen?“

Das fragte sich der US-Autor **Jonathan Safran Foer, 33** („Alles ist erleuchtet“), als sein Sohn geboren wurde und Foer entscheiden musste, wie er ihn ernährt. Drei Jahre recherchierte er auf Farmen und in der Tierindustrie und schrieb darüber ein aufwühlendes Buch*

BRIGITTE: Haben Sie erwartet, dass Ihr Buch mit so viel Wucht einschlägt?

Jonathan Safran Foer: Nein, ich wollte mir anfangs einfach selbst vor Augen führen, was falsch ist am Fleischverzehr. Mich interessiert die Debatte darüber, die in Amerika vor allem von jungen Leuten geführt wird. Die Frage ist: Was essen wir wirklich, wenn wir Fleisch essen? Es gibt gute Bücher zum Thema, abstrakte Ausarbeitungen und journalistische Beiträge...
... eigentlich wissen wir ja schon eine Menge darüber, und jeder hat Bilder von gequälten Tieren im Kopf...

Aber es gibt eben unterschiedliche Arten, etwas zu wissen. Die Leute kennen die Fakten, aber mit Fakten kommt man nicht in Kontakt. Deshalb erzähle ich Geschichten. Ich beginne in dem Buch mit meiner Großmutter und was Essen ihr bedeutete, wie es roch, schmeckte. Man braucht den kulturellen Bezug. Ich wollte eine Geschichte erzählen, die den Kampf aufnimmt mit der Komplexität des Themas. Eine Geschichte über jemanden, der eine Entscheidung trifft.

Das hat unser Kollege Till Raether gerade getan. Er hat eigenhändig ein Huhn geschlachtet, weil er wissen wollte, ob er danach noch würde Fleisch essen können.

Das spricht einen entscheidenden Punkt an. Ihr Kollege hat etwas sehr Ehrenwertes getan. Er hat den direktesten Weg gesucht, er ist seinen eigenen Essgewohnheiten mit offenen Augen begegnet. Aber er hat auch eine sehr altmodische Art der Tierhaltung untersucht. In Deutschland stammen, ähnlich wie in Amerika, bis zu 99 Prozent des Fleisches aus

Massentierhaltung. Die Tiere sind nicht getötet worden, indem ein Mensch hinging und sie geschlachtet hat. Diese Welt ist automatisiert, anonym, 30 000 bis 60 000 Hühner in einer Halle – da gibt es kein Bewusstsein für Humanität. Wenn man über die realen Bedingungen, unter denen Hühner getötet werden, etwas wissen will, muss man ein paar Stunden in so einem Stall verbringen und zusehen, wie da geschlachtet wird. Ich garantiere Ihnen, Ihr Kollege würde es kaum ertragen, die Realität dort ist um so vieles schlimmer.

Erreicht man die Leute eher mit ökologischen oder ethischen Argumenten?

Wenn man hundert Deutsche fragt, ob man Tiere töten darf, um sie zu essen, werden fast alle sagen: ja. Wenn man sie mit

den Tatsachen der Massentierhaltung konfrontiert, werden die meisten ihre Meinung ändern. Ich habe Untersuchungen gelesen, dass Leute ökologische Gründe interessant finden, aber nur die wenigsten deswegen etwas an ihren Verhalten ändern. Es ist fast immer die Vorstellung davon, wie ein Tier in der industriellen Tierwirtschaft leidet, die die Menschen zu einer Veränderung bringt. Neun von zehn Vegetariern sagen, dass das bei ihnen so war.

Gab es auch negative Reaktionen auf Ihr Buch?

Ja, ironischerweise von Seiten der Vegetarier – von radikalen Tierschützern, die nicht verstehen, warum ich nicht generell gegen die Tötung von Tieren bin.

Auch Ihr Sohn isst kein Fleisch – was denkt er, wenn er andere Kinder mit einem Hamburger sieht?

Für Kinder ist Tiere zu essen ethisch genauso korrekt wie alles andere, was wir ihnen beibringen: nicht den Hund zu schlagen, freundlich zu sein, keinen Müll auf die Straße zu werfen. Wenn ein Kind fragt: Wollte dieses Tier sterben? Und Sie sagen ihm die Wahrheit: Nein, es hat sich gewehrt, es wollte weglaufen – das erschreckt Kinder, das ist zu ehrlich. Unser Sohn ist in einem fleischlosen Haushalt groß geworden, das ist für ihn völlig normal, er hat es nicht anders erlebt. Er sieht, dass Gleichaltrige Fleisch essen, aber es interessiert ihn nicht.

Was hat Sie das Lernen über das Leben der Tiere über die Menschen gelehrt?

Vor allem, wie wir von Menschen manipuliert werden. Dass man uns von klein auf gesagt hat: Fleisch ist für unsere Gesundheit wichtig. Aber das stimmt einfach nicht! Es ist eine Lüge, wie uns Fleisch in der Werbung verkauft wird, man sieht keine vollgepferchten Ställe, sondern Stohballen, Gras. Dazu Wörter wie freilaufend, Frische, bäuerlich – stimmt alles nicht. Wie soll ich mir eine Meinung über Fleischkonsum bilden, wenn ich pausenlos angelogen werde?

INTERVIEW: MEIKE DINKLAGE

* Jonathan Safran Foer: „Tiere essen“.
Ü: J. Bogdan, I. Herzke, B. Jakobeit, 400 S., 19,95 Euro, KiWi; erscheint am 19. August



Der Schriftsteller Jonathan Safran Foer erzählt gern Geschichten – in „Tiere essen“ die seiner Wandlung zum konsequenten Vegetarier

nahm ich den Knüppel, um es zu betäuben, und dachte daran, was Frauke im Auto gesagt hatte: „Wenn du es tust, dann tu es entschlossen, entschieden, ohne zu zögern.“ Ich schlug dem Huhn zweimal auf den Kopf. Dann stach ich ihm das Messer schräg hinter dem Ohrfleck in den Hals und schnitt ihm mit einer schnellen Bewegung nach vorn die Kehle durch. Jetzt, da es tot war, begann das Huhn zu krampfen und zu zucken, es hatte sehr viel Kraft, und während der Minuten, in denen es ausblutete, war mir, als kämpfte ich mit der ganzen Welt.

Wie konnte sich dies so falsch anfühlen, wenn Chicken McNuggets für die Kinder und ein Grilled Chicken Wrap für mich am Autohof Wittenburg genau das Richtige waren?

Frauke kochte Wasser auf und füllte es in einen großen Zinkeimer. Nachdem wir den Hühnern die Köpfe ab-

geschnitten hatten, hielten wir sie an den Füßen und tauchten sie in das heiße Wasser, damit die Federn leichter abgingen. Wir setzten uns auf Holzstühlen vor die Scheune, in der im Stroh neben dem alten Trecker ein Igel schlief. Wir rupften die Hühner. Ich merkte, wie ernst wir waren und dass ich mir bis eben nicht erlaubt hatte, irgendetwas zu fühlen. Anders wäre es nicht gegangen. Es war ein tiefer Ernst, der mich erinnerte, wie albern der Umgang mit Fleisch viel zu oft ist: ein Jamie-Oliver-Rezept, wo das Grillhähnchen auf einer Bierdose sitzt, die man ihm in den Hintern schiebt; Bärchen-Wurst; fröhlich lachende Cartoon-Schweine auf Schinkenpackungen; die Tatsache, dass ich mein Huhn als Gummi-Adler bezeichnet hätte, wenn es mir im Restaurant serviert worden wäre.

In der Küche entzündete Frauke Spiritus in einer Schale, ich schwenkte mein Huhn durch die Flammen, um die letzten Federreste zu entfernen. Es roch, als wäre jemand mit den Haaren in eine Kerze geraten. Dann lagen die beiden Hühner nebeneinander auf der weißen Arbeitsfläche. Wir achteten darauf: dein Huhn, mein Huhn. Ich brach meinem Huhn die Beine an den Kniegelenken, um sie abtrennen zu können. Es war schwer, den Schlund herauszuziehen. Der Kropf war weich und hart zugleich, voller Schalen und Körner. Noch



**MIT DEM HUHN
ZWISCHEN DEN KNIEN
GING ICH IN DIE
HOCHE, ES WEHRTE
SICH NICHT. ICH NAHM
DEN KNÜPPEL,
UM ES ZU BETÄUBEN**

schwerer war es, durch den Bauchschnitt mit einer Hand die gesamten Innereien aus dem Hühnerleib zu ziehen. Ich war stolz, dass es mir gelang, ohne den Darm zu beschädigen. Frauke zeigte mir die Leber, das Herz und den Magen. Bevor man es zubereiten kann, schneidet man das daumen-große Herz auf, um sicherzugehen, dass kein Blut mehr in den Kammern ist. Das Herz meines Huhnes war leer. Sein Magen war fest und prall, wie ein Säcklein, in dem jemand etwas Wichtiges aufbewahrt. Ich schnitt ihn auf, um die Magenhaut zu entfernen, denn dann kann man ihn braten. Er war voll von allem, was das Huhn an seinem letzten Tag gegessen hatte.

Ich ekelte mich nicht: Ich verrichtete eine anspruchsvolle, schwierige Küchenarbeit, ich war dabei, zum ersten Mal ein Essen wirklich vorzubereiten.

Jedes Huhn, das man isst, müsste man selber schlachten und ausnehmen. Jedes, das man kauft, müsste 100 Euro kosten statt 3,99. Was ich tat, war richtig.

Dann sah ich, wie die Eier in zunehmender Größe nacheinander aufgereiht waren von den Eierstöcken der Henne aus, von millimeterklein bis hin zu einem in Größe L oder XL. „Das hätte sie heute noch gelegt“, sagte Frauke. Ich schwieg und dachte: Ein Ei esse ich nie wieder. Als ich das Huhn wusch, wurde sein Hals steif von

Todesstarre. Mir war, als hätte ich etwas unschätzbare Kostbares zerstört.

Später fuhr Frauke mich zum Bahnhof. Im Zug stellte ich die Kühltasche mit meinem Huhn auf den Sitz neben mich, nicht auf den Boden. Ich war erschöpft und absolut ratlos. Wie jemand, der mit großer Anstrengung auf einen viel zu hohen Baum gestiegen ist und dann nicht weiß, wie er jetzt wieder herunterkommen soll.

DIE SUPPE

Zu Hause tat ich meine blutbeschmierte Kleidung in die Waschmaschine und das Huhn in den Tiefkühler. Es war zu mager, um es zu grillen, ich würde eine Suppe daraus kochen. Schließlich hatte ich das Huhn geschlachtet, um es zu essen. Aber nicht heute. „Du brauchst mindestens eine Woche, bis du dir vorstellen kannst, das Huhn zu essen“, hatte Frauke ge-

sagt. In dieser Woche sah ich überall Fleisch, ständig wurde es mir angeboten, es wimmelte von Würstchen, überall gab es Hack, Steaks waren im Angebot. Ich floh zu Arrabiata-Nudeln. Dann holte ich das Huhn aus dem Tiefkühler. Es war ein Wiedersehen, auf eine Art kannte ich dieses Tier besser als mich selbst, zumindest von innen. Ich bereitete die Suppe, langsam und sorgfältig. Ich ließ das Huhn so lange kochen, wie das Schlachten gedauert hatte: zwei Stunden. Ich verharrte neben dem Topf und schöpfte Schaum ab, als wollte ich das Huhn jetzt nicht allein lassen. Wir setzten uns zu Tisch. Meine Frau war etwas betreten, denn sie kannte den Ursprung des Suppenhuhns. Aber die Suppe, sagte sie, schmecke ausgezeichnet. Die Kinder beklagten sich über das Gemüse und aßen die Suppe, indem sie Toastbrot hineintunkten. Ich saß dabei und hielt den Löffel auf halber Höhe, unfähig, ihn zum Mund zu führen. Irgendwann senkte ich ihn zurück auf den Teller, stand auf und ging weg.

Alle Tiere konnte ich essen, aber nicht jenes eine, das ich selbst geschlachtet hatte. Die Sache mit dem Fleisch und mir war immer noch voller Widersprüche. Und mir wurde klar, dass es nur einen Weg gab, sie auszuhalten: kein Fleisch mehr. Oder zumindest viel, viel weniger. Dann machte ich mir ein echtes Käsebrot.