

US-Trend: ethical butchers – wenn Veganer zum Schlachtermesser greifen

Ethische Metzger – so bezeichnen sich einige ehemalige Veganer und Vegetarier, die Teil einer Bewegung in der USA sind. Ihr Ziel: Die US-Fleischindustrie zu revolutionieren.



Die Vereinigten Staaten verbindet man nicht nur mit Trump und Coca-Cola, sondern auch vor allem auch mit Fleisch. Die Amis lieben ihre Steaks und gerade in letzter Zeit jubiliert ihr umstrittener Präsident immer wieder über „Amerikanisches Rindfleisch (...) das beste der Welt (Fleisch & Co hat **berichtet**)“.

Und die Amis essen ihr Fleisch gerne, sehr gerne: Im Jahr werden pro Person circa 115 Kg Fleisch verzehrt – bei rund 333 Millionen Einwohnern macht das insgesamt mehr als 38 Milliarden Kilogramm Fleisch aus. Eine Menge Tiere, eine Menge Arbeit – und da bleibt das Tierwohl sehr sehr oft auf der Strecke. Diese

Massentierhaltung – das Tierleid und die Umweltbelastung, aber natürlich auch die schlechte Fleischqualität und die ungesunde Belastung durch Antibiotika & Co sind die Hauptgründe vieler Menschen für die Umstellung auf eine vegetarische oder vegane Ernährung. In den USA sehen sich die großen Fleischproduzenten bereits einige Jahre dem steigenden Druck der Bevölkerung ausgesetzt – immer mehr Betriebe versprechen zu handeln und es gibt bereits (wie auch hierzulande) sehr gute Initiativen.

Einigen Amerikanern geht die Entwicklung hin zur Nachhaltigkeit und zum ethisch Vertretbaren aber doch zu langsam – sie handeln selbst. Nachdem sie aus ethischen Gründen aufgehört hatten Fleisch zu konsumieren, wollten sie nun selbst für die Fleischherstellung verantwortlich sein. Aus dieser Perspektive heraus hat sich eine Vereinigung zusammengesgeschlossen, die es sich zum Ziel gesetzt hat, Nachhaltigkeit und ethisch vertretbare Produktion in der Fleischindustrie zu garantieren. Und so wurde aus vielen Veganern und Vegetariern Fleischermeister ...

Das lesen Sie in diesem Artikel

- **Entstehung einer Bewegung**
- **Gesunde Tiere – gesünderes Fleisch**

- **Umgang mit Kritik**

Entstehung einer Bewegung

Das „**ethical-butcher-movement**“ besteht aus Metzgereien, die Fleisch von Tieren anbieten, die auf Wiesen und Weiden mit Respekt gezüchtet, gehalten und geschlachtet werden. Das Wohlbefinden der Tiere, der Umweltschutz und eine weniger verschwenderische Volltiermetzgerei stehen im Vordergrund. Ins Rollen brachte die Bewegung ein Buch des Journalisten Michael Pollan aus dem Jahr 2006 mit dem Titel „**Das**

Omnivoren-Dilemma“ (Goldmann Verlag).

Er widmete sich der Thematik der Zustände der Rinder-Massentierhaltung. Er stellte sich folgender Herausforderung: Schafft er es, ein Tier zu töten? Pollan ist folgender Meinung: Ein Fleischesser sollte im Stande sein, einmal in seinem Leben die Verantwortung über den Tod eines Tieres – von dem sein Essen abhängt – zu übernehmen.

Die 30-jährige **Kate Kavanaugh** ist Teil dieser Metzger-Bewegung. Die junge Frau führt in der Denver Innenstadt eine Metzgerei. „Grundsätzlich tue ich das, um die konventionelle Fleischindustrie auf den Kopf zu stellen“, sagt sie bereits letztes Jahr der **NY Times**. Bevor sie Metzgerin wurde, war Kavanaugh Vegetarierin, aus Tierliebe und wegen der Umwelt. Obwohl sie eine Metzgerei besitzt und führt, ernährt sich Kavanaugh auch heute noch hauptsächlich vegetarisch. Das ist Teil der Idee der Nachhaltigkeit, die als ethischer Metzger verfolgt wird. Auch Janice Schindler lebte lange Zeit als Veganerin – heute führt sie die Metzgerei „**The Meat Hook**“ in Brooklyn. Der Entscheidung dafür kam ihr an dem Event „Kill Your Own Thanksgiving Dinner“, das auf einem örtlichen Bauernhof stattfand. Schindler war die einzige Person an diesem Event, niemand sonst meldete sich an. Ebenfalls der **NY Times** erzählt sie „Ich hatte noch nie zuvor etwas getötet. Truthähne sind so große Tiere. Aber wenn man sie verkehrt herum in einen Geflügelkegel steckt, entspannen sie sich völlig.“ Dieses Erlebnis bewegte die ehemalige Veganerin zur Metzger-Ausbildung.

Gesunde Tiere – gesünderes Fleisch

Das Bewirtschaftungssystem, das die meisten ethischen Metzger nutzen, sind Weidetiere als Teil der Nachhaltigkeit des Systems: Ihr Dung wird genutzt, um die Gräser wachsen zu lassen. Die Hufe der Tiere bearbeiten den Boden und ermöglichen das Durchsickern von Regenwasser. Diese großen Gründflächen sollen mehr CO₂ aufnehmen können, als von den Tieren freigesetzt wird.

Anya Fernald, Mitgründerin der **Belcampo Meat Company** in Kalifornien,

bringt die Philosophie der Bewegung auf den Punkt: „Billiges Fleisch ist kein Gewinn. Ich möchte, dass die Menschen die gleiche Menge für Fleisch ausgeben wie jetzt und besseres Fleisch kaufen, aber weniger davon.“ Die heute 46-Jährige ernährte sich eine lange Zeit vegetarisch. Als sie in Europa auf einem Hof arbeitete, fing sie wieder an Fleisch zu essen. Ihr Gesundheitszustand verbesserte sich, wie sie selbst sagt. Wichtig: Sie ass ausschließlich Fleisch von gesunden, von Gras ernährten Tieren des Hofes, auf dem sie arbeitete.

Laut einer **US-Studie** ist Fleisch von Tieren, die sich überwiegend von Gräsern ernährten, für den Menschen gesünder als Fleisch von Tieren, die mit Soja oder Mais gefüttert werden. Das Fleisch enthält etwas mehr Omega-3 Fettsäuren – eine wichtige ungesättigte Säure, die wir nur via Nahrung aufnehmen können und zum Leben brauchen. Zudem sind die Tiere generell gesünder und brauchen nur im Notfall Antibiotika. Fleisch von gesunden Tieren ist automatisch gesünder für den Menschen – und schmeckt auch noch besser.

Umgang mit Kritik

Der Besitzer der **Standing's Butchery** in Los Angeles – **Jered Standing** – arbeitete lange Jahre in der Fleischabteilung in einem großen Supermarkts. Was er dort sah, bewog ihn recht bald dazu, Vegetarier zu werden. Nachdem er „The Omnivore's Dilemma“ gelesen hatte, entschloss er sich, den ethischen Metzgereien eine Chance zu geben.

Er arbeitete unter anderem bei Anya Fernald in der „Belcampo Meat Company“, bevor er sich mit seinem Laden in der Melrose Aveselbständig machte. Er sei nicht einverstanden mit der derzeitigen Fleischindustrie und wolle nicht nur dazusitzen und zuschauen, sondern einen Gegentrend starten – und die Leute aufklären. Sein Unternehmen baue auf dem Gedanken auf, dass er traurig über die Art und Weise ist, wie Tiere behandelt werden. Nichtsdestotrotz wurde er bereits mehrfach in den sozialen Medien oder sogar bei Protesten vor seinem Geschäft von Veganern und Vegetariern mit giftigen Kommentaren beleidigt.

Nicht nur hier in L.A., so erging es auch anderen „ethical butchers“. Auch Lauren Garaventa wurde im Internet bereits aufs Übelste beleidigt. Die Metzgerin und Tierrechts-Aktivistin im Interview mit der NY Times: „Es

gibt ein grösseres Problem: Das Problem mit eingeengten Futterplätzen und damit, dass Tiere zu Commodities werden. Das ist es, was wir angreifen sollten, nicht einander." Schlussendlich geht es darum, gegen etwas zu kämpfen, was offensichtlich schief läuft. Jeder kann oder sollte es seinen Möglichkeiten entsprechend tun: Weniger Fleisch, gar kein Fleisch beziehungsweise keine Tierprodukte – oder als ethischer Metzger, um ein Exempel zu statuieren.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at