



Ich bin eine bekennende Fleischesserin. Eigentlich seitdem ich auf der Welt bin. Meine Großmutter erzählte, dass ich bei der Geburt ein rechtes »Mickerchen« war, so leicht und klein, dass ich umgehend getauft wurde, damit – falls etwas schief gehen sollte – die Himmelstür für das Neugeborene schon einmal weit offen stand. Die Jenseitsversicherung tat nicht Not, ich blieb am Leben. Vielleicht weil meine Großmutter darauf bestand, dem zarten Geschöpf rohe geschabte Kalbsleber zu verabreichen, die ihm Kraft und Lebenswillen verleihen würden.

Seither hat der Genuss von Fleisch für mich etwas Diesseitig-Himmlisches. In meiner Familie hieß es früh, einen Metzger solle ich doch einmal heiraten, da käme ich dann immer ungehindert an meine Lieblingskost. Ich wies dies aufs Heftigste zurück, dabei gab es sogar einen, der mich schon als Kind zutiefst mit seiner Kunst beeindruckte. Es war ein Benediktinermönch aus dem Kloster Ettal. Ich erinnere mich deutlich an die schönen langen Hände dieses Mannes und die vergeistigte Zärtlichkeit, mit der er jedes kostbare Stück, jeden Knochen anfasste, drehte, wendete und vorzeigte. Wann immer meine Mutter nach einem Stück verlangte, das sich nicht in der bescheidenen Auslage befand, verschwand er hinter einer schweren Tür zum Kühlraum und kam mit riesigen Teilen wieder, die er dann kunstvoll und bedachtsam zerlegte, um dann das Gewünschte in Papier einzuschlagen.

Der gleiche Respekt vor der Kreatur und der Kostbarkeit fleischlicher Nahrung galt auch zu Hause. Bei uns wurde alles vom Tier gegessen, Innereien, die allermeisten Muskelstücke. Nur Filet gab es so gut wie nie. Freilich stand Fleisch auch nicht jeden Tag auf dem Speisezettel. Dafür wurde noch die Wolle der Schafe zum Reinigen und Spinnen gebracht, auf dass daraus Janker gestrickt oder Fleckerlteppiche gewebt wurden.

Als bekennende Fleischesserin ist mir bewusst, dass sich die Welt seit jenen Kindertagen dramatisch verändert hat. Fleisch ist längst nicht gleich Fleisch. Im perversen Nahrungsmittelsystem der Gegenwart ist es mehrheitlich zu einer Industrieware gekommen, die möglichst kosteneffizient produziert wird, als handele es sich um ein Kilo Smartphone oder ein Stück Autoreifen. Dass der Braten auf unserem Teller von einem ehemals lebenden Tier stammt, dass es einen Anspruch auf Würde und ein artgerechtes Leben hatte, will uns die Fleischindustrie mehr und mehr vergessen machen. Sie zerlegt, zerkleinert und verpackt ihre Ware Tier, damit uns beim Einkauf nichts mehr an dessen einmalige Gestalt erinnert. Das Rind wird so zum Tellerprotein, bevorzugt



Von Ursula Hudson,  
Vorsitzende von  
Slow Food Deutschland.

## Warum Fleisch nicht gleich Fleisch ist

»Zum ethisch-bewussten Genuss gehört auch ein handwerklich meisterlicher Umgang mit dem ganzen Tier.«

in den Formen Filet, Keule oder Rücken. Dies sind die vermeintlich edlen Teile, der Rest ist nur noch schwer zu verkaufen und wird oft vermüllt.

Wussten Sie, dass ein Filet gerade einmal 0,3 Prozent der Fleischmasse eines Tieres ausmacht? Die Fleischindustrie suggeriert uns, dass es mittlerweile Tiere gäbe, die mehr oder weniger nur aus Filet bestehen. Mehr noch, sie will uns glauben machen, dass die edlen Stücke billig, sauber und fair »produziert« werden könnten – sie verschweigt die damit verbundenen Ausbeutungsprozesse, die sowohl Tier als auch Mensch großen Schaden zufügen.

Der Frage nach der ethischen Verantwortbarkeit des Konsums von Fleisch im Angesicht der Perversion seines Erzeugungssystems muss sich jeder individuell stellen. Ich meine, dieses System ist nicht nachhaltig, es muss geändert werden. Das Gute daran ist, dass wir Fleischesser diesen Prozess selbst anstoßen können – nicht etwa durch Verzicht, sondern durch den ethisch-bewussten Genuss von Fleisch. Fangen wir damit an, Tier, Umwelt und Menschen in der Erzeugungskette mit

Respekt zu begegnen. Dazu gehört, dass wir vom Tier, das sein Leben für uns gelassen hat, auch alles verwenden: von den Innereien bis hin zu den Häuten, Fellen oder der Wolle. Lassen wir nicht zu, dass wertvolle Umweltressourcen durch die Vermüllung sogenannter unedler Teile verschleudert werden.

Dazu gehört auch ein fairer Lohn für diejenigen, die entlang der Kette arbeiten. Was fair ist, können wir nur entscheiden, wenn wir uns für die Herkunft und Verarbeitung unseres Fleisches interessieren: Wenn wir wissen, wie ein Tier aufgewachsen ist, wie es gehalten und gefüttert wurde, wer es vom Leben zum Tod befördert hat und ob ein bestmögliches Leben einem bestmöglichen Tod vorausging. Zum ethisch-bewussten Genuss von Fleisch gehört für mich schließlich aber auch, dass ein handwerklich meisterlicher Umgang mit dem ganzen Tier in Metzgerei und Küche stattfindet.

Alles in allem sind dies harte Anforderungen. Am Ende führen sie dazu, dass ich heute öfter einmal auf Fleisch verzichte. Die Sicherheit, dass alles stimmt, habe ich eigentlich nur zu Hause, in dem mir bekannten und vertrauten Umfeld. Auswärts dagegen bin ich, die bekennende Fleischesserin, deshalb zur überzeugten Vegetarierin geworden!

Bleiben Sie weiterhin engagiert, kritisch und genussfreudig,  
Ihre Ursula Hudson