

Schweinsbratwürstl und Steaks

Sommersonne, Freunde treffen, Grill anschmeißen – Herrlich! Was gibt's bei Dir? Gemüse vom Markt, Halloumi und frisches [Grillbrot](#)? Oder auch mal Würstl und ein Steak? Was sagt Dein Bauchgefühl: Geht das überein mit einem nachhaltigen Lebensstil? Oder eigentlich gar nicht?

Das haben wir uns auch gefragt!

Und erst einmal hingeschaut, welches Fleisch denn überhaupt auf dem Grill landet. Oft ist es Schwein – weil das deutlich günstiger ist als Rindfleisch¹. Genauer: Das Fleisch von jungen Schweinen, die meist nicht älter sind als sieben oder acht Monate.²

- Als das beste Fleisch gelten Filetstücke (auch Lendenbraten oder Schweinelende), die aus dem Muskelstrang unterhalb der Wirbelsäule geschnitten werden.
- Ähnlich beliebt ist Schweinelachs, der aus dem Rücken des Schweins gewonnen wird.
- Am meisten verkauft werden Steaks, also Schweinenacken.
- Gefolgt von Koteletts – das sind Schweinenacken mit eingewachsenen Rippen- und Wirbelknochen.
- Und aus dem Bauch des Schweins lassen sich Spare Ribs schneiden.

Alles in allem landen so im Laufe eines Sommers 140.000 Tonnen Schweinefleisch auf dem Grill, allein in Deutschland. Und zusätzlich 90.000 Tonnen Schweinewürstchen.³

Aber wenn's Bio ist?

Biofleisch bringt viele Vorteile mit sich. Schließlich bekommen Tiere in der Bio-Landwirtschaft ökologisch angebautes Futter und haben in der Regel mehr Platz und Auslauf als konventionell gehaltene Tiere. Aber Bio ist nicht gleich Bio. Ob Schweine im Sommer auf der Weide sind, ob sie Wühlmöglichkeiten haben und ab und an einen echten Eber treffen können – dafür gibt es nach den staatlichen Bio-Richtlinien keine Garantie. Wenn Du sicher gehen willst, dass die Tiere, die Du isst, ein möglichst gutes Leben hatten, weist das Bayerischen Bio-Siegel oder ein Logo der Bio-Anbauverbände (Demeter, Naturland oder Bioland) die richtige Richtung.⁴ Doch auch auf solchen Höfen gibt es unter Umständen Übergangslösungen oder Kompromisse, die nicht ideal sind. Deshalb unsere klare Empfehlung: Kauf Dein Fleisch von kleinen, regionalen Bio-Höfen, die Du Dir vor Ort ansehen kannst. Etwa vom [Herrmannsdorfer](#) oder von Höfen der [Tagwerk-Gemeinschaft](#). Bei diesen Höfen kannst Du sogar darauf vertrauen, dass auch die Schlachtung durchdacht gehandhabt wird und für die Tiere so stressfrei wie möglich abläuft.⁵

¹ Gregor Veauthier (2020): Wohin mit den Biokälbern? In: Elite. Magazin für Milcherzeuger.

² Schweine könnten eigentlich locker ein Alter von 15 bis 20 Jahren erreichen

³ Meike Rix & Ökotest-Redaktion (2021): [Nachhaltig grillen: So schonen Sie Klima, Umwelt und Tierwohl beim Grillen.](#)

⁴ Nähere Infos haben wir Dir in der Übersicht „Bio-Kriterien im Vergleich“ zusammengestellt: www.greencity.de/hintergrundinfos-zur-nachhaltigen-ernaehrung/

⁵ Andere Bio-Tiere werden in Schlachthöfen geschlachtet, in denen auch konventionelle Tiere verarbeitet werden.

Aber hat sich mit der Tierwohl-Initiative nicht eh viel zum Guten verändert?

Ein klein bisschen hat sich durch die [Initiative Tierwohl](#) der Bundesregierung wirklich verändert. So wird bei den ausgezeichneten Betrieben regelmäßig die Qualität des Tränkwassers geprüft, jedes Abteil bekommt Tageslicht und Frischluft und es wird Raufutter zum Fressen und Spielen angeboten. Zusätzlich bekommt jedes Schwein 10 Prozent mehr Platz im Stall⁶. Was sich aber besser anhört als es wirklich ist: Einem 110-Kilo-Schwein stehen nun 0,75 Quadratmeter Platz zu. Eine artgerechte Haltung sieht anders aus!

Ein weiteres Problem ist die Größe der Ställe. In der Regel leben pro Schweinestall 300 bis 3.000 Tiere beisammen. Wenn aber viele Tiere auf engem Raum zusammenstehen und ein Virus ausbricht, dann besteht ein erhöhtes Risiko, dass er mutiert. Dabei können jederzeit Virusvarianten entstehen, die auf Menschen überspringen – oder sogar von Mensch zu Mensch übertragbar sind. Bei Masern, Tollwut, Gelbfieber, Ebola, Mers (und vermutlich auch beim Corona-Virus) war genau das der Fall! Ursprünglich waren das Seuchen, die lediglich unter Tieren grassierten.⁷

Damit nicht genug...

In großen Betrieben, in denen wenige Menschen für viele Tiere zuständig sind, ist es sehr schwer, kranke Tiere mit der richtigen Menge Antibiotika zu versorgen. So entwickeln sich immer wieder antibiotika-resistente Keime⁸. Was zur Folge hat, dass etliche Reserve-Antibiotika (dieselben, die wir auch in Krankenhäusern verwenden) unbrauchbar geworden sind. Aber ohne wirksame Antibiotika gibt es irgendwann „keinen Gelenkersatz, keinen Organersatz, keine Tumorthherapie und keinen Herzkatheter (mehr).“⁹ Viele Jahrzehnte hat man gedacht, dass neue Antibiotika leicht zu entwickeln sind. Das hat sich jedoch leider als Trugschluss herausgestellt.

Umso besorgniserregender ist es, dass bereits in der „Hälfte aller konventionellen Schweinebetriebe multiresistente Keime“ zu finden sind. Und auch nicht alle Ökobetriebe sind frei von solchen Keimen. „Eine Studie legte 2013 offen, dass bei 13 Prozent der Herden von Bioschweinen resistente Keime gefunden wurden. Viele Biobetriebe müssen Ferkel zukaufen; das erhöht die Wahrscheinlichkeit für solche Belastungen.“¹⁰

Wir sind der Antrieb für Veränderung

Machen wir uns also auf die Suche nach Höfen in unserer Nähe, die regional wirtschaften, Futter in Bioqualität anbauen und ihre Tiere bis zur Schlachtung möglichst artgerecht behandeln. Lasst uns die unterstützen! Denn wenn wir unsere Schweinsbratwürstl von solchen Höfen kaufen, signalisieren wir,

⁶ Initiative Tierwohl: Das ändert sich für Schweinehalter (2021). In: www.agrarheute.com/tier/schwein/initiative-tierwohl-aendert-fuer-schweinehalter-571103, abgerufen am 11.6.2

⁷ Hürgen Schmücking (2021): Der Virus, die Tiere, das Fleisch. In: [Biorama. Magazine für nachhaltigen Lebensstil](#), S. 18

⁸ Limmer, Ina (2018): Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung, S. 32

⁹ Zelewitz, Irina (2021): Unsere kleinen und großen Farmen. Was hat Bio mit Biosicherheit zu tun? In: [Biorama. Magazine für nachhaltigen Lebensstil](#), S. 24

¹⁰ Limmer, Ina (2018): Fleischatlas 2018 – Rezepte für eine bessere Tierhaltung, S.33

dass sich Tier- und Klimaschutz auch finanziell lohnt. Dann sind wir der Anreiz zur Veränderung! Und wenn es Dir nur um den kräftigen, würzigen Geschmack geht und gar nicht um das Fleisch an sich, dann schau doch mal in unserem [Umami-Artikel](#).

Über Green City e.V.

Green City e.V. ist seit 1990 als Umweltorganisation für ein grünes, zukunftsfähiges und lebenswertes München aktiv. 25 Mitarbeiter*innen setzen sich zusammen mit über 2.500 Ehrenamtlichen und Mitgliedern für Klimaschutz, stadtverträgliche Mobilität, verantwortungsvollen Umgang mit Energie, Urbanes Grün und Bildung für nachhaltige Entwicklung ein. Über 150 Projekte und Veranstaltungen pro Jahr bieten Umweltthemen zum Anfassen und Mitmachen.

Weitere Informationen unter:

www.greencity.de/verein
twitter.com/greencityev
facebook.com/greencityev