



6

VOLLBLUT

// von der Reithalle in die
Metzgerei

16

HEY KEULE

// Leidenschaft mal anders – der
Meister im Gespräch

18

*YEHA,
SCHMEISS
DEN GRILL
AN!*

// Mehr PS für den Grill

22

*ISST
PFERDE-
FLEISCH
ANDERS?*

// die Debatte über
Genuss & Grausamkeit

28

*FRÜHER
GALOPP,
HEUT
SALOPP*

// die Geschichte vom Pferde-
fleisch

VOLL BLUT

// AUS DER REITHALLE IN DIE METZGEREI

Es ist ein kühler Montagmorgen; draußen nieselt es leicht, aber letztendlich ist es ein Montag wie jeder andere: Heute ist Schlachttag. Rolf Beerwart, der Besitzer der gleichnamigen Metzgerei, wartet am schweren Eisentor im Hof auf das erste Pferd. Eins von insgesamt fünf, das an diesem Tag in den Schlachtraum der traditionsbewussten Metzgerei geführt wird. Der Schlachtraum wirkt kalt; kühles Licht, kühle Atmosphäre, ja selbst die weißen Schürzen lassen die beiden Schlachtmeister kühl und fahl wirken. Es ist steril, durch und durch. Eine einladende Atmosphäre sucht man hier vergebens. An der weißen Kachelwand hängen Fleischermesser und elektronische Sägen. Von der Decke laufen eiserne Ketten und Hacken in den Raum. Vor der Metzgerei ertönt ein Wiehern.

In der Personalküche sitzt Tierärztin Frau Dr. Höhner mit ihrer Assistentin bei einer Tasse Kaffee, während der Equidenpass des Pferdes nochmals überprüft wird. Das Pferd scheint keine Medikamente jemals eingenommen zu haben und somit steht der Schlachtung nichts mehr im Wege.

„Jetzt gehts los“ sagt Herr Beerwart, drückt seine Zigarrette aus und blickt mit seinen behutsamen Augen in Richtung des Eisentors während es geöffnet wird. Ein großer, arabischer Hengst wird von einer zierlichen Frau begleitet.

Auf dem dunkelbraunen Fell perlen vereinzelt Regentropfen ab. Ein Prachtexemplar, für das jedes Mädchen sicherlich dahinschmelzen würde. Doch leider sieht das Tier auf keinem Auge.

Das Pferd wirkt nervös, als ob es ahnen würde, was gleich passiert. Die beiden Schlachtmeister nehmen das Pferd ab und geleiten es das letzte Stück in den Schlachtraum während ihre weißen, bislang sauberen Schürzen im Wind wehen. Die Schlachtmeister erscheinen wie man sich klischeegetreu Schlachter nunmal ausmalen würde:

Einer etwas voluminös und kahlköpfig, während der andere mit Tattoos überhäuft ist. Coole Kerle. Man hat Respekt, keine Frage. Im Schlachtraum angekommen, werden die schweren, eisernen Tore geschlossen. Nun geht alles ganz schnell. Ein kurzes, beruhigendes Kraulen hinterm Ohr, ein Bolzenschuss, ein Schlag, und schon liegt das Pferd auf dem Boden. Die Hauptschlagader am Hals wird durchtrennt und vereinzelt hört man das Pferd noch wiehern während das Blut langsam in den Ablauf des Schlachtraumes sickert. „Je weniger die Leute davon wissen, wie Würste und Gesetze gemacht werden, desto besser schlafen sie.“ schrieb Otto von Bismarck einst. Recht hat er. Hufen und Kopf des Pferdes werden abgetrennt. Die Hufen werden entsorgt. Lediglich der abgetrennte Kopf kommt in den Kühlraum, da er nach der Schlachtung abemals von der Tierärztin untersucht werden muss. „Nur die Zunge und die Backen schneiden wir später noch raus und verwerten sie fürs Gulasch“, sagt einer der Schlachter während die Haut des Pferdes vom Kollegen langsam vom Körper abgezogen wird. Mittlerweile hat das Pferd immer weniger Erkennungsmerkmale. Es ist lediglich ein großer Fleischberg, der oben von der Kachelwand baumelt.

Im nächsten Schritt werden die Organe abgenommen.

Eine Schubkarre wird hergerollt. Der tättoowierte Schlachter stellt sich auf den Karren und schlitzt den Fleischklumpen entzwei. Nach und nach holt er Magen, Leber, Herz und co. raus, während die Organe in den Karren fallen und seine Gummistiefel gänzlich bedecken.



DIE SCHLACHTER-
AUSRÜSTUNG BEIM
BEERWART BLEIBT
NIE LANGE WEISS.



***GUTE VORBEREIT-
UNG IST DIE HALBE
SCHLACHTUNG***



EMOTIONEN SIND
IN DER SCHLACHT-
HALLE UNANGE-
BRACHT.



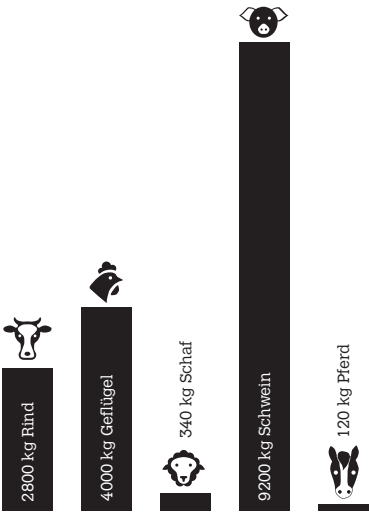
„Mir gefällt's hier. Ich mag meinen Job. Es ist abwechslungsreich.“ Die Fleischhälften werden nach einer Stunde mühevoller Arbeit in den Kühlraum gebracht und das Blut, welches sich mittlerweile im kompletten Schlachtraum und auf den einst weißen Schürzen verteilt hat, weggewischt. Vier weitere Pferde werden heute noch folgen. Viermal im gleichen Schlachtverfahren. Abwechslungsreich versteht sich. Die Wurstproduktion startet parallel zur Schlachtung. Das Pferdefleisch wird zerheckelt, gewürzt und mit Eis versehen. Eine trübe, weiße Masse entsteht. Im Schnellverfahren werden Rote in Naturdarm gepresst und zugebunden. Mehrere hundert Kilo entstehen so pro Tag, denn die Deutschen essen gerne Fleisch. Ganze 60 Kilo Fleisch werden im im Jahr pro Kopf verzehrt. Auch wenn das Pferdefleisch bis dato nicht ganz so populär wie Schweinefleisch auf dem Teller der Deutschen ist. „Dabei ist Pferdefleisch ernährungsphysiologisch gesünder als Schweinefleisch.“; davon ist Metzgermeister Beerwart überzeugt. „Pferdefleisch galt mal als Delikatesse und war/ist teurer

als Rind- oder Schweinefleisch. Das kommt nicht von ungefähr: Die Qualität machts!“

„MAN(N) HAT RESPEKT, KEINE FRAGE...“

85 Prozent der Deutschen essen nahezu jeden Tag Fleisch. Im Durchschnitt isst jeder Deutsche in seinem Leben ca. 1094 Tiere, verteilt auf vier Rinder, vier Schafe, 12 Gänse, 37 Enten, 46 Schweine, 46 Puten und 945 Hühner und 1/8 Pferd. Es wiehrt. ein ganzes Pferd steht wieder vor dem Eisentor der Schlachtere. Deutschland hat Hunger.

DURCHSCHNITT-
VERBRAUCH PRO
KOPF IM VERLAUF
DES LEBENS.







***ALLES
HAT EIN ENDE
NUR DIE WURST
HAT ZWEI.***



***FLEISCH + EIS +
GEWÜRZE = WURST***

„HEY KEULE“

//LEIDENSCHAFT MAL ANDERS – DER MEISTER IM GESPRÄCH



foto & text
julian grau

Wie lange üben Sie den Beruf schon aus?

Ich mach das jetzt schon seit jetzt fast 50 Jahren. Die Metzgerei Beerwart existiert allerdings schon seit 1946. Ich habe 1994, nach meinem Urgroßvater, Großvater und Vater, die Metzgerei in der vierten Generation übernommen.

Wie sind Sie zu dem Beruf gekommen? Aus welcher Motivation heraus sind Sie Schlachter geworden?

Ich glaube es war Schicksal, oder zumindest familienbedingt. Schon als kleiner Junge mit 4 Jahren habe ich meinem Großvater in der Metzgerei bei der Arbeit fasziniert zugehört. Daher entwickelte sich dann wahrscheinlich mein Berufswunsch. Übrigends hab ich das Erste Pferd hier in dieser Metzgerei geschlachtet.

Wie viele Produkte haben Sie im Sortiment?

Die Auswahl an unserer Theke beträgt in etwa 85-90 Produkte, so haben wir die gängigen Wurstsorten wie Lyoner, Paprikalyoner, Bierschinken ebenso wie Gulasch, Steaks und Roulladen dauerhaft im Angebot. Das Sortiment ist aber natürlich auch saisonal bedingt. Im Sommer ist vor allem Grillgut, wie Wurst und Steaks beliebt, im Winter hingegen greifen die Kunden eher zu Gulasch und Bolognese. Saisonal bieten wir als Spezialität auch Wild an, das mein Mitarbeiter in seiner Freizeit schießt. Ehrlich gesagt muss ich auch erwähnen, dass wir wenige Artikel mit Schweinefleisch, unter anderem Schwarzwurst, anbieten. Doch neben Pferdespezialitäten für den Menschen bieten wir auch Hundefutter, bestehend aus einer Kombination von Schweine- und Pferdefleisch an.

Wie viel unverarbeitetes Fleisch haben Sie derzeit auf Vorrat?

In unserem Kühlraum haben wir durchschnittlich 2-3 Tonnen. Das entspricht etwa fünf Pferden. Montags schlachten wir immer, und das Fleisch wird dann im Verlauf der Woche verarbeitet.

Würden Sie behaupten, dass das Pferdefleisch gesünder ist als andere Fleischsorten?

Im Vergleich zu Schweine- und Rindfleisch enthält es kaum Cholesterolien und viel Eisen. Außerdem ist es zarter und magerer als andere Fleischsorten, weshalb wir es leichter verdauen können. Den Geschmack würde ich eher mit Wild, als mit Zuchttieren vergleichen. Außerdem haben die Tiere, im Vergleich zu der Massentierhaltung, viel Auslauf und die Besitzer achten darauf, dass die Pferde sich gesund ernähren.

„IN MEINER JUGEND HABE ICH VIEL & GERNE VOLTIGIERT.“

Wie hat sich denn der Umsatz seit dem Skandal verändert? Wird weniger oder gar mehr Fleisch gekauft?

Erstaunlicherweise ist unser Umsatz durch den Lasagnieskandal um bis zu 40% gestiegen. Vor allem meine Frau, welche auf Wochenmärkten verkauft, bekommt dies mit. Ich glaube, es hängt damit zusammen, dass die Leute mit Hilfe der Medien auf Pferdefleisch aufmerksam gemacht wurden, und es einfach mal versuchen wollen. Dabei sind es sowohl jüngere, als auch ältere Herrschaften. Dennoch bemerken wir, dass gerade seit dem Skandal viele Neueinsteiger, gerade aus jüngeren Generationen, kommen.

Können Sie sich erklären, warum das Essen von Pferdefleisch nicht üblich ist in unserer Gesellschaft?

Erklären kann ich es nicht wirklich. Pferdefleisch war während des Krieges und in Nachkriegsdeutschland eher als „Arme-Leute- Essen“ verpöht. In Frankreich und der Schweiz hingegen ist der Konsum von Pferdefleisch üblich. In den anderen Ländern ist der Verbrauch von Pferdefleisch pro Kopf ähnlich gering wie in Deutschland. Allerdings gibt es in Italien, was ich sehr erstaunlich finde, Ärzte, welche Pferdefleisch gegen Eisenmangel, verschreiben.

Ist Pferdefleisch im Gegensatz zu anderem Fleisch teurer?

Unsere Preise sind, gegenüber der Massentierhaltung, nur leicht höher. Allerdings sind Preise von Produkten aus der ethnisch korrekten Zuchttierhaltung höher als Pferdefleisch.

Wie viele Pferde schlachten Sie im Jahresdurchschnitt?

Das ist ganz unterschiedlich und hängt auch von den Jahreszeiten ab, wie viele Pferde in die Schlachtereie gebracht werden. Pro Woche sind es ca. 8-10 Pferde, also ungefähr 500 Pferde im Jahr. Für den Tötungsakt des Pferdes brauchen wir zu zweit ungefähr eine Stunde.

Sind alle Pferde, die hier im Schlachthof ankommen, aus dem Privatbesitz?

Ja. Alle. Uns kontaktieren Privatbesitzer oder Vereine, deren Pferde unfall- oder krankheitsbedingt nicht mehr gehalten werden können. Zumeist sind dies Pferde, welche aufgrund von Arthrose oder Herz- und Hufproblemen zu uns gebracht werden.

Bekommen die Pferdebesitzer eine Entlohnung für das gelieferte Pferd?

Ja, Geld. Im Schnitt ca. 400 - 500€, je nachdem, in welchem Zustand die Pferde sind. Es gab allerdings seit 1994 auch 2 Fälle, in denen die Besitzer tatsächlich Fleisch vom eigenen Pferd mitnehmen wollten. Verstehen muss man das nicht.

Die Pferdebesitzer sind direkt bei Ihnen vor Ort. Was war die schlimmste Reaktion, die Sie von einem Pferdebesitzer mitbekommen haben?

Vor 2 - 3 Jahren hatte ich eine Pferdebesitzerin hier in der Schlachtereie stehen, die beim Anblick ohnmächtig geworden ist und aufgefangen werden musste.

Welche Emotionen empfinden Sie beim Töten eines Tieres?

Nach all den Jahren würde ich sagen: Neutral. Ich sehe nunmal das Pferd mittlerweile als Nahrungsmittel. Klar, ab und an kommt dennoch Mitleid auf wenn besonders schöne oder junge Pferde zur Schlachtung gebracht werden.

Gibt es Pferderassen, welche für den Verzehr eher geeignet sind als andere?

Bei Pferden verhält es sich etwas anders, als beispielhaft bei Rindern oder Schweinen. Es findet keine wirkliche Unterscheidung statt, unter anderem, da der Markt für Pferdefleisch in Deutschland um einiges kleiner ist als bei Zuchttieren. Und Rassen, welche nicht für den Verzehr geeignet sind, existieren wie bei den vorhin genannten Tierarten auch nicht. So eignen sich Pony und Esel ebenso gut zum Verzehr wie Araber und Westfälische. **Auf was muss bei der Schlachtung eines Pferdes geachtet werden? Bzw. worin liegt der Unterschied zu der Schlachtung von Rindern, Schweinen, ...?**

Der Vorgang ist sehr ähnlich zu der Schlachtung von Zuchttieren. Allerdings braucht man bei Pferden um einiges mehr Geduld, da die Tiere sehr Kopfscheu sind und der Bolzenschuss vorsichtig ausgeführt

werden muss. Der muss beim ersten Versuch sitzen, ansonsten reist das Tier aus, was zu schweren Verletzungen bei dem Personal kommen kann. Somit ist das Schlachten von Pferden durchaus gefährlicher als beispielsweise Schweineschlachtung.

Essen Sie privat auch Pferdefleisch, bzw. wie oft in der Woche essen Sie Pferdefleisch?

Da ich einen Familienbetrieb leite, welcher seit über 60 Jahren existiert, bin ich regelrecht mit dem Konsum von Pferdefleisch aufgewachsen. Ich esse eh, was Fleisch angeht, eigentlich nur Pferd, Fisch und Rotwild. Mir persönlich ist eine ausgewogene Ernährung wichtig, so essen meine Frau und ich auch nur zwei bis dreimal die Woche Fleisch, meistens dann Pferd oder Fisch. Wild gibt es nur zu besonderen Anlässen.

Hatten Sie bisweilen Kontakt zu Pferden in Form von Sport, etc.?

In meiner Kindheit und Jugend habe ich gerne und viel voltigiert. Später habe ich dann auch gerne in meiner Freizeit Pferde ausgeritten, doch leider bleibt mir dies aufgrund von Gelenkbeschwerden seit etwa 20 Jahren verwehrt.



„PRO WOCHE SCHLACHTEN WIR 8-10 PFERDE, ALSO UNGEFÄHR 500 PFERDE IM JAHR.“

