



Hausschlachtungen sind die letzte – leider langsam verschwindende – Möglichkeit, wo Laien noch sehen können, wie Fleisch gewonnen wird. Denn das Fließbandsch

Vom sparsamen Nutzen zum

Dank Archäozoologie, der Lehre vom Schlacht- und Küchenabfall, lässt sich die Esskultur bis zu 10 000 Jahre zurückverfolgen. Fazit: Der Mensch war im Lauf der Zeit zunehmend weniger wild auf Wild, dafür wurden seine Tischsitten zunehmend verschwenderisch.

von Heini Hofmann*

Dieser lockere Umgang mit tierischen Ressourcen verläuft parallel zum ansteigenden Fleischverbrauch auf der Basis von Nutz- statt Wildtieren. Der Speisezettel unserer Vorfahren aus früh- und vorgeschichtlichen Zeiten wird heute mit modernsten Methoden der Archäozoologie rekonstruiert, und zwar anhand von Essabfällen, vor allem Knochen. Dies erlaubt Rückschlüsse nicht nur auf die Ernährungsgewohnheiten, sondern auch auf die jagdliche Auslese unter den Wildtieren, auf das Schlachtalter der Nutztiere und auf die Zerlegemethoden.

Beispiele aus vier Epochen

Der Mensch hat sich im Lauf der Evolution zum Nahrungsspezialisten entwickelt, zum Gemischtkostesser mit guten Möglichkeiten, eiweissreiche Nahrung tierischen Ursprungs zu nutzen. Dafür sprechen Gebiss und Verdauungssystem. Wild war zu Beginn eine der Möglichkeiten, die Nahrung energetisch anzureichern.

Über vier Epochen lässt sich verfolgen, wie das Wildbret mit der aufkommenden Nutztierhaltung und zunehmenden Zivilisation an Bedeutung verlor. Wurde der Fleischkonsum in der Mit-

telsteinzeit noch ausschliesslich mit Wild und Fisch gedeckt, war dies in der Jungsteinzeit nur noch gut zu einem Drittel der Fall. Im Mittelalter sank der Wildanteil am gesamten Fleischkonsum auf bescheidene 5 Prozent, und heute liegt er gar unter 1 Prozent.

Jäger der Mittelsteinzeit

Als die letzte Eiszeit zu Ende ging, breitete sich über das Gebiet der heutigen Schweiz eine strauchige Tundra, die langsam aufkommendem Waldwuchs wich. Das war 8000 bis 5000 Jahre vor der Zeitrechnung. Die Menschen der Mittelsteinzeit (Mesolithikum) streiften, in Höhlen und Zelten wohnend, als nomadisierende Jäger durch die wald- und wildreiche Gegend. Aus Feuerstein fertigten sie Werkzeug und Waffen.

Der Fleischanteil ihrer Nahrung bestand zu 100 Prozent aus Wildbret. Ein solcher Siedlungsplatz der Mesolithiker war jener der Birmatten-Basisgrotte bei Nenzlingen, in einer Felshöhle des Birstals. Über 15 000 Knochen und Splitter fanden die «Abfallzoologen» bei den Ausgrabungen, doch nur knapp 2000 davon konnten bestimmt werden.



Schlachten für den grossen Konsumenten hunger geschieht hinter Mauern der Grossschlachthöfe, zu denen Laien keinen Zutritt haben.

ALLE BILDER: ABT

sorglosen Verschwenden

Keine Verschwendung

Obschon sich kleine Knöchelchen und Fischgräten schlecht erhalten, liess sich folgern: Die Birmatten-BewohnerInnen basierten in ihren Jagdgründen auf Biber, Otter, Fischen und Fröschen aus der Birs, Hirsch und Wildschwein von der Talsohle und Gams ab den Jurahöhen. Wenn sie zur Keule auch Früchte und Nüsse assen, dachten sie dabei wohl noch nicht an die Nouvelle Cuisine ...

Doch in einem waren sie uns weit überlegen, nämlich in der Sparsamkeit, im ökonomischen Umgang mit den mühsam erbeuteten Ressourcen. Beutetiere wurden bis aufs Letzte verwertet, selbst kleinste Knöchelchen aufgeschlagen, um das fettreiche Mark zu nutzen. Was würden die Mesolithiker wohl denken, wenn sie sähen, wie die heutige Konsumgesellschaft Innereien, Euter, Schweinsfüsse und in Stosszeiten oft sogar Kalbsköpfe als Schlachtabfall behandelt oder männliche Eintagsküken und alte Suppenhühner massenweise entsorgt?

Bei allen Siedlungsplätzen im Birstal kamen die Archäozoologen zum Schluss: Dominant im Speisezettel waren Wildschwein und Hirsch, und dies vor Biber, Reh, Gams und Dachs. Andere

Mesolithikersiedlungen im Mittelland unterschieden sich von den jurassischen in der Wildbreithitparade: mehr Elch, dafür keine Gams.

Jägerbauern der Jungsteinzeit

Um 5000 v.Chr. lebten scheinbar die ersten «Bewegten», sie stellten alles auf den Kopf. Statt den Tieren jagend nachzustellen, trachteten sie, diese zu zähmen und zu züchten und auch Pflanzen zu kultivieren. So wurden sie

sesshafte Viehzüchter und Ackerbauern, die mit Rodungen die Landschaft veränderten. Ihre Siedlungen errichteten sie vermehrt an Seen, was Wassertransporte und Fischfang ermöglichte. Auch ihr Hausrat wurde komfortabler: fein gearbeitetes Werkzeug aus Materialien wie Feuerstein, Knochen und Hirschgeweih, ergänzt mit Gefässen aus Ton. Bekannt aus der Jungsteinzeit

Fortsetzung auf Seite 17



Von einem Schlachtkörper wird heute nur rund die Hälfte für den menschlichen Konsum verwendet, denn vom Rind beispielsweise konsumieren wir mit Vorliebe nur die besten Stücke: Huft, Filet und Nierstück.

Fortsetzung von Seite 15

(Neolithikum), rund 5000 bis 2000 Jahre v.Chr., ist das Siedlungsgebiet von Twann am Bielersee. Dort wurden mehr als 200 000 Knochen ausgegraben, die zusammen mit vorgefundenen Pflanzenresten archäologische Lebensmittellisten ergaben.

Mehr Rind, weniger Hirsch

Bei rund 14 000 Knochenfunden liess sich die Art bestimmen. Die Haustierte dominierten jetzt auf dem Speisezettel mit 65 Prozent gegenüber dem Wild. Grösster Fleisch-, aber auch Milch- und Düngelieferant war das Rind, vor Schaf und Ziege. Trotzdem spielte die Jagd mit 35 Prozent Wildbretanteil immer noch eine markante Rolle, vor allem der Rothirsch. Aber auch Wildschwein und Reh lieferten tierisches Eiweiss. Daneben konsumierten die Neolithiker kultivierte und gesammelte wilde Pflanzen.

Schon damals gab es so etwas wie Ernährungslandschaften mit erheblichen Abweichungen auf dem Speisezettel: So ernährten sich die jungsteinzeitlichen Siedler am Burgäschisee (notabene nicht weit entfernt vom heutigen Museum für Wild und Jagd auf Schloss Landshut) fast ausschliesslich von Wildtieren, während die Fleischration ihrer Zeitgenossen vom unteren Zürichsee sich zu 80 Prozent auf Haustiere abstützte. Goldküste schon damals?

Bauernjäger des Mittelalters

Zur Gründungszeit der Eidgenossenschaft dominierte die Viehzucht, und dennoch war des Jägers Lust noch keineswegs erloschen, sodass Wilhelm Tell nicht von ungefähr als Gamsjäger charakterisiert wird, wenn sein Sohn Walther das Lied «Mit dem Pfeil, dem Bogen» singt und Jäger Werni beteuert «Das wissen wir, die wir die Gemsen jagen».

«Bleib heute nur dort weg. Geh lieber jagen», rät Hedwig ihrem Tell, und selber brummt er in den Bart, dieweil er hinterm Holunderstrauch auf Gessler lauert: «Das Geschoss war auf des Waldes Tiere nur gerichtet, meine Gedanken waren rein von Mord.» Wie dem auch war, sicher ist: Rund zwanzig Kilometer Luftlinie östlich von Bürglen, wo Tell gelebt haben soll, lag zu jener

Zeit auf 1650 m.ü.M., oberhalb vom glarnerischen Braunwald, die «Alpwüstung» Bergeten, von der man Genaueres weiss.

Primär Rind, marginal Wild

Diese Siedlung war im 13./14. Jahrhundert jeweils im Sommerhalbjahr bewohnt. Die alpine Hirtenbevölkerung hinterliess nur wenig Abfall: ein paar Hufeisen und lediglich knapp 500 Knochen, von denen keine 300 bestimmt werden konnten. Immerhin liess sich feststellen: Fleischlieferanten auf Bergeten waren die melkbaren Hornträger, vorab das Rind, aber auch Ziege und Schaf.

Knochen- und Jagdwaffenfunde wiesen zudem darauf hin, dass daneben auch gejagt wurde, nämlich Bär, Gams, Murmeltier und Hase. Womit auch gesagt ist, dass Schiller für seinen «Tell» gründlich recherchiert hatte. Doch dass die Jagd bereits auf dem absteigenden Ast war, belegen auch andere Ausgrabungen der gleichen Epoche in den Alpen und im Mittelland: Der Wildbretanteil am konsumierten Fleisch betrug nur noch 5 Prozent.

Konsumenten der Gegenwart

Jahrhunderte nach unserer Zeit dürfte es die Archäozoologie noch schwieriger haben; zwar hinterlässt unsere Konsum- und Wegwerfgesellschaft unendlich mehr Ernährungsmüll, nämlich gesamtschweizerisch über 4 Millionen Tonnen Siedlungsabfälle, doch weniger in Form von Knochen als vielmehr von Konservenbüchsen.

Wild spielt auf dem Teller der modernen Gesellschaft nur noch eine marginale Rolle, weniger als 1 Prozent des gesamten Fleischkonsums wird damit gedeckt. Dementsprechend lautet die Fleischstatistik: Mehr als 500 000 Tonnen Schlachtgewicht von Nutztieren und gut 50 000 Tonnen Fische, Weich- und Krustentiere stehen knapp 5000 Tonnen Wildbretgewicht (Haar- und Federwild) gegenüber.

Nicht alle hörten den Büchsenknall

Doch nicht alles Wild auf Schweizer Tellern hat auch helvetische Gräslein und Kräutlein geäst, und nicht alle diese Tiere haben einen Büchsenknall gehört, da viel Importwild aus Farmen



Weniger wild auf Wild

Herr und Frau Schweizer sind im Lauf der Zeit zunehmend fleischhungrig geworden und beziehen heute rund 40 Prozent der aufgenommenen Energie aus tierischen Produkten (Weltdurchschnitt: bloss 16 Prozent!). Doch sie sind, im Gegensatz zu ihren steinzeitlichen Vorfahren, nicht mehr so wild auf Wild, dafür enorm wählerisch und verschwenderisch.

Die Schlussfolgerung heisst: Würden wir heute die Schlachtkörper unserer Nutztiere ebenso gründlich verwerten, wie das die Steinzeitmenschen mit ihrer Wildbeute taten, bräuchten wir enorm viel weniger Schlachttiere – mit manch positiven Konsequenzen in ökologisch-ökonomischer Hinsicht. Vielleicht müssten wir uns bei dem heutigen verschwenderischen Nutztierkonsum wieder auf die naturnaheren Gepflogenheiten der Jagd zurückbesinnen ...

stammt. So sind von den knapp 5000 Tonnen Gesamtwildbret weit über 3000 Tonnen importiert und nur gut 1500 Tonnen der einheimischen Wildbahn entnommen. Ferner stammen rund 60 Tonnen von fast 7000 verunfallten und teilverwerteten Tieren (grösstenteils Rehe) sowie etwa 50 Tonnen aus schweizerischer Gehegehaltung (Damwild).

Der aktuelle Jahresfleischkonsum eines Durchschnittsschweizers beträgt – ohne Knochen – gut 66 Kilogramm, dreimal soviel wie Ende des letzten Weltkrieges. Doch hievon stammen nur knappe 600 Gramm, weniger als ein Hundertstel, von Wildtieren, und davon wiederum keine 200 Gramm aus einheimischer Jagd. Im Gegensatz dazu verschlingt der Durchschnittseidgenosse ein halbes Schwein pro Jahr, abgesehen vom Fleisch der anderen Nutztiere.

*Heini Hofmann ist Zootierarzt und freier Wissenschaftspublizist. Er lebt in Rapperswil-Jona.