

■ HANKS WELT

# Es geht um die Wurst

## Warum die Metzgereien in Deutschland sterben

Von Rainer Hank



entgehen. An einem sicheren Job waren sie offenkundig weniger interessiert.

Ein Einzelfall? Ganz gewiss nicht, wie ein Anruf beim Bundesverband des Fleischerhandwerks ergibt. In den vergangenen dreißig Jahren hat sich die Zahl der Metzgereien in Deutschland von 27 000 auf 12 000 mehr als halbiert. Relativ gut versorgt sind die Menschen erwartungsgemäß in Bayern, wo es für hunderttausend Einwohner statistisch 37 Fleischereien gibt. Auch Baden-Württemberg kann mithalten (29 Läden). Hier in Hessen liegen wir mit 21 Metzgereien auf hunderttausend Menschen im Mittelfeld. Ganz weit weg hängen die Würste in Mecklenburg-Vorpommern (17 Läden). Der Osten ist auch hier wieder einmal abgehängt.

Und die Gründe? An der Nachfrage liegt es nicht. Die ist seit Jahren stabil.

Der Deutsche bleibt ein Fleisch- und Wurstesser, aller vegetarischen und veganen Propaganda zum Trotz verzehrt er im Schnitt 60 Kilo Fleisch und 30 Kilo Wurst im Jahr (den Löwenanteil darunter stellen die Brühwürste). Unter den 73 Millionen Deutschen über vierzehn Jahren sind gerade einmal sechs Millionen Vegetarier und knapp eine Million Veganer. Die Zahl der Veganer ist seit Jahren ziemlich konstant, die Zahl der Vegetarier nimmt sogar ab.

Auch Bestseller vom Schlage „Eating Animals“ (Jonathan Safran Foer), denen es weniger um das Menschen- als um das Tierwohl und die Qual bei der Schlachtung geht, haben uns Wurstesser nicht nachhaltig zu Abstinenzlern werden lassen. Wir vertrauen der Versicherung der Branche: „Das deutsche Schwein wird

gut behandelt“, wie es im Jahresbericht des Fleischerhandwerks heißt, das sich auf diese Weise von der industriellen Tierverarbeitung abzusetzen sucht: Artgerechte Haltung und schmerzfreie Tötung seien heutzutage Standard. Aber machen wir uns nichts vor: Um zur Wurst zu kommen, muss ein Tier getötet werden. Dies verwerflich zu finden lässt sich ethisch begründen. Wer es gleichwohl bejaht, muss sich auf die Evolution und den Gang der Zivilisation berufen, zugegeben keine ganz harten Kriterien.

Ich persönlich kann mich auf biographisch prägende Erfahrungen herausreden, warum ich Metzgereien liebe. Meine Tante im Schwäbischen Oberland betrieb bis in die siebziger Jahre einen Gasthof („Adler“) mit Metzgerei. Geruch und Geschmack von Leberkäs und Schin-

kenwurst gehören zu den Kindheitserinnerungen, die mir lieb sind. Und auch, ich gestehe es, der Anblick der kunstvollen Zerlegung einer Sau im Schlachthaus hat mich fasziniert: Wie aus einer blutigen Tierhälfte hinterher Blut- und Leberwürste wurden, daran konnte ich mich gar nicht sattsehen. Das zugehörige Bildungswissen vermittelte „Herings Lexikon der Küche“, seit 1907 immer wieder neu aufgelegt, wo auf Seite 841 der Prozess der Schlachtierzerlegung minutiös dokumentiert ist und man lernen kann, wo beim Schwein die Oberschale sitzt und was die Wamme vom Rückenspeck unterscheidet.

Das alles ist Geschichte. Es gibt eine Vielzahl von Gründen, die den Schwund der Metzger erklären. Unter jungen Leuten ist der Beruf nicht attraktiv, gilt als hart, und in der heutigen guten Arbeitsmarktsituation gibt es coolere und besser bezahlte Alternativen. Mit 2400 Euro im Monat – das ist der tarifliche Ecklohn in Hessen – lassen sich wahrlich keine großen Sprünge machen. Dramatisch sieht es bei den Lehrlingen aus: Gab es im Jahr 2000 in Deutschland noch 12 000 junge Leute, die eine Ausbildung zur „Fleischereifachverkäuferin“ (welch schönes Wort) anstrebten, waren es 2018 nur noch 3000.

Vielen Betrieben fehlt es zudem an Nachfolgern. Die Erben scheuen die Arbeit im Schlachthaus, alles andere als ein Zuckerschlecken. Bei den Fleischern hat offenkundig nicht funktioniert, was bei den Winzern gutgegangen ist: Als junger „Winemaker“ an Rhein oder Mosel, Main oder Neckar und mit Hochschulabschluss in Geisenheim genießt man unter Kennern ein hohes Renommee, obwohl die Arbeit im steilen Weinberg auch

nicht gerade leicht ist. Zu sagen „Ich bin Fleischer“ bringt hingegen keine Statuspunkte. Der Weg vom Schwein zur Wurst ist offenbar nicht ganz so gradlinig wie der von der Silvanertraube in die Böcksbeutelflasche.

Müssen wir uns also in das Schicksal fügen, dass nun ein altes Handwerk langsam stirbt, in welchem Deutschland im Vergleich der Esskulturen zweifellos einen komparativen Vorteil hat? Kulturpessimismus ist eigentlich nicht mein Ding. Doch die bestandserhaltenden Ideen der Branche klingen nicht allzu prickelnd, auch wenn das Stichwort „Digitalisierung“ inzwischen bis in das Jahrbuch 2019 des deutschen Fleischerhandwerks Einzug gefunden hat.

Mut macht uns das Schwäbisch-Hällische Landschwein, ein Vorzeigetier aus dem lange als strukturschwach geltenden Hohenlohischen. Das Schwein geht auf König Wilhelm I. von Württemberg zurück, welcher um 1820 der Landeszucht einige chinesische Maskenschweine zuführte, ein frühes Beispiel schwäbisch-chinesischer Kooperation.

Die „Mohrenköpfe“, wie die Schweine aufgrund ihrer charakteristischen Färbung genannt werden, sind robuste und stressresistente Tiere, die inzwischen ihren Siegeszug durch ganz Deutschland angetreten haben. Die Hohenloher Erzeuger arbeiten deutschlandweit mit ausgewählten Metzgern zusammen, vereinen sozusagen ökonomische Skaleneffekte mit klassisch handwerklicher Tradition. Und sie versprechen, ihre Tiere restlos zu verwerten und zu verwursten, was sogar den Klimaschützern gefallen dürfte. Mir gefällt vor allem das Motto der Hohenloher: „Vom Rüssel bis zum Schwänzle“.