



Foto: Abigail Heyman, Butcher Baker, Cabinetmaker Crowell, 1978 New York, Harper + Row.

Fleisch

Die addierte Chemie

„Es ist verboten, . . . Bezeichnungen oder sonstige Angaben zu verwenden, die darauf hindeuten, daß Lebensmittel natürlich oder naturrein seien.“ So lapidar hält das Lebensmittelgesetz fest, daß es nirgendwo mehr um die Frage „natürlicher“ gegenüber nicht natürlicher Lebensmittelproduktion geht. Uns kann lediglich interessieren, welche chemischen Stoffe in welcher Konzentration aus deutschen Landen auf unseren Tisch und in unsere strapazierten Mägen gelangen.

Die lieben Viecher, die wir täglich oder doch fast täglich in Form von Koteletts, Wurst, Steaks, Gehacktem oder Schinken zu uns nehmen, könnten ein Lied davon singen, wenn es ihnen nicht durch den Aufenthalt in Massentierställen, angeschlossen an Gerätschaften und Meßvorrichtungen, im Halse stecken bleiben müßte. Im Kampf gegen die Natur der Tiere, gegen die Unberechenbarkeit von Wachstum, Futtermittelverwertung und Krankheiten ist eine Tierzuchtchemie entstanden, deren Profitblick gerade bis zur Stalltür reicht. Wir aber stehen davor, suchen im Fleischerladen aus und bekommen die addierte Chemie unkontrollierbar und in ihren Schäden unabsehbar in unseren Mägen, unsere Knochen, unsere Organe.

Das geht schon los bei den Pflan-

zenschutzmitteln, mit denen das Futter der Tiere besprüht, bedüngt, versetzt ist, „angereichert“ mit den Emissionen der Industrie, die sich auf die Wiesen setzen. Besonders die Schwermetalle Blei und Cadmium, auch Quecksilber, die Nervensysteme und Knochenmark angreifen, gelangen über die Futtermittel in unseren Körper. Die Weltgesundheitsbehörde (WHO) setzte die noch verträgliche Menge Blei für einen erwachsenen Menschen auf 3 mg (Millionstel Gramm) pro Woche fest. Bei einer Stichprobe des Gesundheitsministeriums in Bonn aus dem Jahre 1976 wurde aber z.B. in Rinder- und Schweineerzeugnissen bereits ein Bleigehalt von 0,8 mg pro Kilo gemessen. Der Höchstwert ist damit zwar nicht erreicht, aber: besagtes Fleisch enthält ja nicht etwa nur diesen einen giftigen Bestandteil, sondern belastet uns mit vielerlei, das sich dann im Körper addiert. In derselben Fleischprobe wurden z.B. hohe Mengen von Cadmium festgestellt. Cadmium ist weit giftiger als Blei, es schädigt das Nervensystem, die Geschlechtsorgane und kann zu furchtbar schmerzhafter Skelettschrumpfung führen. Die von der WHO festgesetzte Höchstmenge kommt schnell zustande, weil täglich nur ein Tausendstel der aufgenommenen Menge im Körper abgebaut werden

kann. In besagter Untersuchung bundesdeutschen Fleisches fand man in Rindernieren 1 mg Cadmium pro Kilo, in Schweineerzeugnissen sogar 2 mg pro Kilo. Mit einer Portion von 250 g ist also bereits die schädliche Menge für die Dauer von 3 Jahren im Körper. Besonders die inneren Organe der Tiere speichern solche Fremdstoffe und sind deshalb nur in geringen Mengen (oder besser gar nicht) zu genießen. Zu diesen durch die Futtergaben entstandenen Giften kommen die chemischen Hilfsstoffe, die die Tiere im Laufe ihres kurzen Lebens bis zur Schlachtung über sich ergehen lassen müssen.

Krankheit ist teuer, also lassen sich die Tierhalter die Gesundheit etwas kosten. Mehr als die Hälfte der Antibiotika-Produktion der ganzen Welt wird an Viecher verfüttert. Dabei sind diese Futterzusatzmittel in der BRD zwar genehmigungspflichtig, aber nach Schätzungen gelangt mehr als ein Drittel schwarz, also von niemandem kontrolliert, in die Tiere. Diese Medikamente haben auf uns eine verheerende Wirkung, weil wir täglich, jahrelang, unbemerkt an Antibiotika gewöhnt werden und dadurch, wie nach dem Impfprinzip, immer mehr Bakterienstämme in uns immun werden lassen. Kinder sind durch diese Abstumpfung, die sie z.T. bereits im Körper der Mutter erfahren,

aussichtslos gefährdet.

Neben solchen prophylaktischen Medikamentengaben erhalten viele Tiere auch Östrogen – also Hormonspritzen, die den Fleischansatz fördern sollen (tun sie bei uns bei Pilleneinnahme ja auch manchmal. . .). Diese Spritzen müßten aber, um das Fleisch rückstandsfrei zu halten, ins Ohr der Tiere gegeben werden. Das scheint vielen Tierhaltern zu umständlich. Bei einer Kalbfleischstichprobe in der BRD 1972 wurden in 43 % der Proben eindeutige Hormonrückstände gefunden. Und damit die Tiere, nun gesund und dick, auch von Parasiten frei bleiben, wird die ganze Herde vorsorglich mit einer Lösung eingesprüht, die natürlich auch in das Fleisch der Tiere eindringt. Die bei Kühen nach dieser Behandlung gewonnene Milch muß weggeschüttet werden, um eine Schädigung des Nervensystems, der Blutbildung und der Gene beim Menschen zu verhindern. Wieweit aber diese Gifte später als Wurst oder Fleisch in unseren Körper gelangen, weiß niemand (oder sagt es nicht). Geht's zur Schlachtung, so werden die Schweine und Rinder mit Psychopharmaka gespritzt, um sie „ruhigzustellen“. Was der Psychiatrie recht ist, kann der Tierhaltung nur billig sein. . . Die dabei notwendige Abbauphase von 14 Stunden bis zur Schlachtung wird selten eingehalten. Benommene Tiere lassen sich halt besser schlachten. Und im übrigen: „Für Abweichungen von der Gebrauchsanweisung trägt allein der Anwender die Schuld“, sagt die Biologische Bundesanstalt. Und wie bekomme ich raus, daß meine Dauergrippe auf dem Hof X des Bauern Y ihre Ursachen hat?

Bei der Verarbeitung des Fleisches geht es in die nächste Runde. Da entstehen etwa beim Pökeln von Schinken, Wurst, Fleisch Nitrosamine, die eindeutig krebsfördernd sind, bei denen schon ein Millionstel Gramm die Schädlichkeitsgrenze darstellt. Im Heidelberger Krebsforschungszentrum wurde aber z. B. in Salami das 20-fache, in Kaßler das 40-fache und in Speck sogar das 108-fache dieser Dosis nachgewiesen. Für schwangere Frauen besteht dabei eine besonders hohe Gefahr, weil Embryos schon auf ein Hundertstel der „Erwachsenenmenge“ mit Schädigungen reagieren.

Auch beim Räuchern entsteht ein Krebsgift, das Benzpyren. Die Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach fand in Räucherrauch das 10- bis 20-fache der Menge, die als „ungefährlich“ gestattet ist. Und hinzu kommen noch Schönheits-, sprich: Profitkorrekturen, ebenfalls durch chemische Stoffe. So kann man bei Schinken, der eigentlich lange in Salz lagern müßte, den notwendigen Wasserbindungsprozeß auf Minuten reduzieren, indem

Polyphosphate im gesamten Fleisch durch Spritzen verteilt werden. Bei gleichem Fleischanteil wiegt so ein Schinken dann z.B. 2 Kilo mehr, wir bezahlen 2 Kilo Phosphat-Wasser.

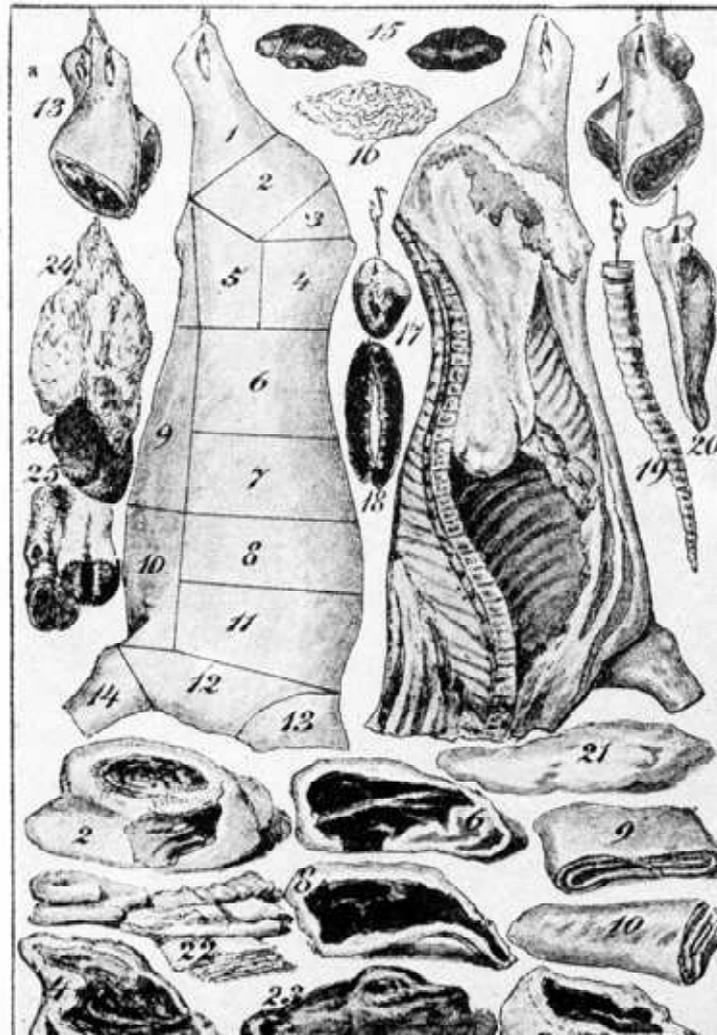
Zu diesen ganzen Manipulationen, von denen hier nur ein Bruchteil zusammengetragen wurde, kann die Bundesregierung in ihrem letzten Ernährungsbericht nur hilflos erklären: „Die Vielzahl neuer Stoffe erschwert einen Überblick ganz außerordentlich“, besonders Nitrosamine seien für praktische Überwachungsaufgaben zu wenig geklärt, und „über die kombinierte Wirkung verschiedener Stoffe ist eine abschließende Beurteilung zur Zeit nicht möglich“. Danach sieht die staatliche Kontrolle auch aus. Der „Spiegel“ zitierte: „Kein Tierarzt im Schlachthof ist mit den gegenwärtig verfügbaren Kontrollmethoden in der Lage, festzustellen, wieviel und welche Rückstände an Wirkstoffen und Arzneimitteln im Fleisch enthalten sind.“ Auch bei importierten Waren sieht es nicht besser aus. Werden z.B. Importeure aus einem EG-Land mit vergiftetem Fleisch erwischt, so stehen sie für ganze 3 Monate auf einer „schwarzen Liste“, die für diesen Zeitraum die Einfuhr verbietet. Und die EG-Kommission und der Europäische Gerichtshof wollen auch diese Kontrolle noch abschaffen. Es

lebe der europäische Gifttrust!

Solange niemand von uns tot umfällt, (und dies auch nur bitte eindeutig nach Fleischgenuß), sollen wir mit „abschließender Beurteilung“ vorsichtig sein. Es könnte ja eine ausschließende werden. Ausschließend für eine Tierzuchtlobby, für die wir uns aus Mitleid mit ihrer ach so angespannten finanziellen Lage, nicht zu vergessen das „Risiko“, einen Krebs nach dem anderen anfrassen sollen.

Für mich bedeuten all diese ja fast schon lähmenden Mitteilungen, daß ich mich im Fleischessen sehr einschränke. Und es fällt mir gar nicht so schwer, weil die Verlockung der schön panierten oder rosarot gekochten Stücke sich dem Nullpunkt nähert. Ganz praktisch: keine Innereien, kein Schweinefleisch und auch keine Wurst, die Schweinefleisch enthält. (Tut sie meistens, man muß danach fragen und bekommt dann auch andere). Lieber halte ich mich an Viecher aus den Ostblockländern, solange es da (noch) weniger massenorientierte Viehhaltungen gibt (die Gänse in Polen habe ich letztes Jahr mit eigenen Augen durch die Dorfstraße schnattern sehen). Und das Fleisch von Hammeln (in Berlin z.B. aus türkischen Läden) und Wild kann sehr lecker und sehr verschieden zubereitet werden.

Sabine Zurmühl



1. Keule, 2. Rundstück, 3. Schwanzstück, 4. Lende, 5. Untere Flanke, 6. Mittelstück, 7. Vorder-Rippe, 8. Mittel-Rippe, 9. Dünne Flanke, 10. Bruststück, 11. Rippenstück, 12. Kamm, 13. Oberer Kamm, 13 a., 14. Schienbein, 15. Nieren, 16. Gehirn, 17. Herz, 18. Saum, 19. Schwanz, 20. Zunge, 21. Talg, 22. Kaldaunen, 23. Kopf, 24. Lunge, 25. Füße, 26. Leber