

Schlachten mit Respekt vorm Tier: Bonkhoffs in Großkochberg

Beim letzten Drehtermin des MDR auf dem Hof der Familie Bonkhoff in Großkochberg ging es um das Thema Schlachten

29. Mai 2018 / 02:59 Uhr



Auf dem Hof der Familie Bonkhoff in Großkochberg kommt alles aus einer Hand. Dort werden die Sattelschweine gezüchtet, großgezogen und am Ende selbst geschlachtet. Foto: Martin Hauswald

Großkochberg. Ruhig tritt Theodor Bonkhoff in den Anhänger, in dem die beiden Sattelschweine warten. Ohne Aufregung nähert er sich den Tieren und drückt mit einer schnellen Bewegung die beiden Elektroden des Betäubungsgerätes an die Schläfen des ersten Tieres. Ohne Laut zu geben sackt das Tier in sich zusammen und bleibt auf dem Boden des Anhängers liegen.

In der Nachbarkabine scheint das zweite Schwein nichts von der Prozedur mitbekommen zu haben. Das Tier liegt weiter auf dem Boden und döst vor sich hin. Das sei das normale Prozedere, erklärt Theodor Bonkhoff, der in Großkochberg einen Landwirtschaftsbetrieb unterhält. Das Sattelschwein, das er gerade mit Starkstrom betäubt hat, hat er selbst großgezogen. Für Bonkhoff, der eine eigene Fleischerei betreibt, ist das nichts Ungewöhnliches. „Das Schnitzel kommt nun mal nicht aus dem Keller“, erklärt der große Mann mit dem kräftigen Händedruck. Zu zeigen, woher das Fleisch stammt, das der Verbraucher am Ende des Tages auf dem Teller hat, ist ihm wichtig. Ein saftiges Nackensteak auf dem Teller bedeutet, dass ein Tier dafür sein

Leben lassen musste. Für Bonkhoff ist das keine Kleinigkeit.

Zu Nutztieren gehört auch die Verwertung

Auch der MDR wollte auf diese Situation aufmerksam machen. Im Zuge der Dreharbeiten für die Dokumentation „Stallgeflüster“ hatte sich ein Kamerateam wieder auf dem Großkochberger Hof eingefunden. Beim vergangenen Termin standen noch die seltenen Nutztierassen, wie das Sattelschwein, auf dem Drehplan, die in Großkochberg gezüchtet werden. „Wir haben die Tiere und Halter in den vergangenen Monaten begleitet. Aber zu Nutztieren gehört auch, sie einer Verwertung zuzuführen“, sagt MDR-Mitarbeiterin Ute Gebhardt.

Mit einer Seilwinde wird das betäubte Schwein aus dem Anhänger und in kleine die Schlachthalle gehoben. Fachmännisch setzen die Schlachter einen Stich in die Halsschlagader des Tieres. Das war es. Kaum fünf Minuten sind von der Betäubung bis zum eigentlichen Schlachten vergangen. Es geht einfach darum, die Menschen dafür zu sensibilisieren, dass die Schlachtung zum normalen Prozess der Fleischproduktion gehört, erklärt Bonkhoff im Anschluss: „Das ist eine Tradition, die es in Thüringen noch sehr lange gegeben hat.“ Noch bis zur Wende hätte ein Großteil der dörflichen Haushalte ein Schwein gemästet und selbst geschlachtet, gibt der Landwirt zu bedenken. Eine Tradition die seit einiger Zeit wieder vermehrt Zuspruch erfährt. So werde der Landwirt häufiger angesprochen, ob er nicht Sattelschweine für die private Mast verkaufe.

Zu allem gehöre auch noch, dass die Tiere ein artgerechtes Leben hatten. Zehn Monate hatten die Schweine Zeit zum Wachsen, auf Stroh und nicht auf Gitterstäben, wie der Landwirt betont: „Es passt einfach nicht zu diesen Lebewesen, nach ihrem Leben vernichtet und verramscht zu werden.“

Was aus den beiden Tieren werden soll, ist ebenfalls bereits geklärt – Grillfleisch und Bratwurst. Und auch zu diesem Thema hat Bonkhoff eine eindeutige Position. Glutamat und andere Geschmacksverstärker haben seiner Meinung nach in einer Bratwurst nichts verloren.

Die MDR-Doku „Stallgeflüster“ wird in der Zeit vom 6. bis 8. August und am 11. August ausgestrahlt.

Martin Hauswald / 29.05.18

zoRo149866242