

Schülerhände stecken tief im warmen Wurstbrät. Ein Schlachthaus ist für einen Tag ihr Klassenzimmer. Dass es zwischen dem süßen Ferkel im Stall und dem beliebten Schweineschnitzel noch einen Zwischenschritt gibt, lernen Jugendliche im Dorf Monhardt.



Vorher-nachher: Schüler begleiten ein Schwein vom Stall bis in die Wurstküche.
Bilder: Ostarhild

Am Anfang steht das Schwein

Es ist Samstag, eigentlich unterrichtsfrei, trotzdem ist die Klasse fast vollzählig: 22 Jungs und Mädels der siebten Klasse der Waldorfschule Ludwigsburg sind zum Schlachttag nach Monhardt im Schwarzwald gekommen. Die 13- bis 15-Jährigen schwanken zwischen Grusel und Neugierde. Beim Verwursteten des schlachtwarmen Tierkörpers sollen sie heute helfen. „Das Schlachten“, sagt ein Schüler, der sich vorbereitet hat, „gehört zum Bauernhof dazu, wie das Füttern und Pflegen der Tiere.“

Hier schlachten die Bauern noch in einem kleinen Schlachthaus, das von der Gemeinde betrieben wird. Peter Wüthrich ist Landwirt und weiß mit Schulklassen umzugehen. Im Rahmen des Projekts „Lernort Bauernhof im Heckengäu“ hat der 41-Jährige bereits rund 20 Klassenprojektstage auf seinem Hof gestaltet. Dass Schüler beim Schlachten zuschauen, womit auch Erwachsene so ihre Schwierigkeiten haben, ist aber auch für ihn eine Premiere.

Bevor die Sau dran ist, gibt Bauer Wüthrich der Schülergruppe eine Einführung darüber, warum er seine Produkte nicht an den Handel abgibt, sondern Wurst und Fleisch direkt auf seinem Hof verkauft. Die Tiere aufzuziehen, zu schlachten, selbst zu verarbeiten mache zwar mehr Arbeit, aber über die Direktvermarktung behalte er auch

mehr Geld in der eigenen Kasse. Da in der Landwirtschaft jeder Cent zählt, ist das für ihn eine wichtige Einnahmequelle. „Die Direktvermarktung von Wurst, Fleisch und Kartoffeln an Hofkunden ist ein Teil unseres landwirtschaftlichen Unternehmens“, erklärt Peter Wüthrich – und kein Hobby.

Schlachten bedeutet nicht nur das Töten eines Tieres, sondern ebenso den Ablauf vieler Verarbeitungsschritte in einem engen Zeitrahmen. Deswegen bleibt zunächst wenig Zeit für Theoretisches. Stefan Sitzler, der Metzger, stand bislang im Hintergrund, übernimmt aber nun die Regie: Vier Jungs werden angewiesen, der Sau mit Holzplanen den Weg durchs Dorf zu weisen. Das Tier macht alles mit – völlig unaufgeregt, wie es scheint. Zuerst die Straße hinunter, dann auf die Waage, zum finalen Schluss in den Schlachtraum.

Ruhig steht der Metzger im Raum, eine große Elektrozange in den Händen. Das Tier wird durch einen Schock betäubt und ist nach wenigen Sekunden tot. Der Körper muss ausbluten, dazu bekommt er einen Messerstich ins Herz. Stefan Sitzler registriert keine Abscheu bei den Schülern, was ihn motiviert, jeden Schritt beim Schlachten zu beschreiben. Das Herz pumpt das Blut aus dem leblosen Körper. Das war's also. Die Schüler schauen mit großen Augen hin,

drehen sich weg, sind aber wieder dabei, wenn die Borsten mit dem Flammenwerfer abgesengt werden. Kurze Zeit später baumelt das Schwein in zwei Hälften an der Decke. „Für die Fleischqualität ist es wichtig, dass das Tier vor dem Schlachten keinen Stress hat.“ Ansonsten werde das Fleisch weich, bleich und wässrig. Stefan Sitzler in Schutzkleidung und mit Kettenhandschuhen hantiert mit einem Sortiment sehr scharfer Messer. Er muss heute zwei Jobs erledigen: zerlegen und den Schülern Rede und Antwort stehen.

Der amtliche Veterinär erscheint, prüft die Innereien und den Schlachtkörper, gibt seinen Stempel und damit das Fleisch frei

INFO

◆ Lernort Bauernhof im Heckengäu: Das von der Allianz-Umweltstiftung geförderte Projekt wurde auf Initiative des Bauernverbands im Rahmen des Landesprojekts Plenum entwickelt. Elf Landwirte zwischen Leonberg und Altensteig bieten für Schulklassen aller Altersstufen Aktionstage an. Anfragen und Informationen unter www.bauernhof-im-heckengaeu.de.



zur Verarbeitung. Er wird Teil des Unterrichts, erklärt Form und Funktion einzelner Organe. Schneller als gedacht, legt sich die Scheu der Schüler vor dem toten Tierkörper: Friedemann und Jonas reservieren für sich das Schweinsauge, um es mit nach Hause zu nehmen. Vier Mädchen sind produktiver, wiegen Gewürze ab und kneten den Teig für die Bauernbratwürste. 250 Stück werden es am Ende sein.

„In Zeiten, wo fast alle Lehrinhalte durch Medien vermittelt werden, sind die eigenen Erfahrungen besonders wichtig“, sagt Lehrer Klaus Leiser. Süße Kälbchen zu besuchen, damit die Klasse den Ursprung der Milchprodukte sehen, sei das eine, Jugendliche ins Schlachthaus mitzunehmen, von einem anderen pädagogischen Kaliber. „Viele Jugendliche wissen nicht, dass Metzger ein Handwerksberuf ist, der viel Wissen und Können erfordert.“ Fleisch kennen Jugendliche fast nur noch aus der Kühltheke. Vielerorts ist der Metzgerladen verschwunden, in dem Fleischstücke noch am Haken hingen und zumindest erahnen ließen, von welchem Tier sie stammten. „Das Schnitzel aus dem Supermarkt könnte für die Kinder genauso gut in der Fabrik entstanden sein.“ Die Ludwigsburger Waldorfschüler wissen es nun ein für allemal besser: Am Anfang steht das Schwein. **Ulrich Ostarhild**