

Das **evangelische** Magazin im Oldenburger Land



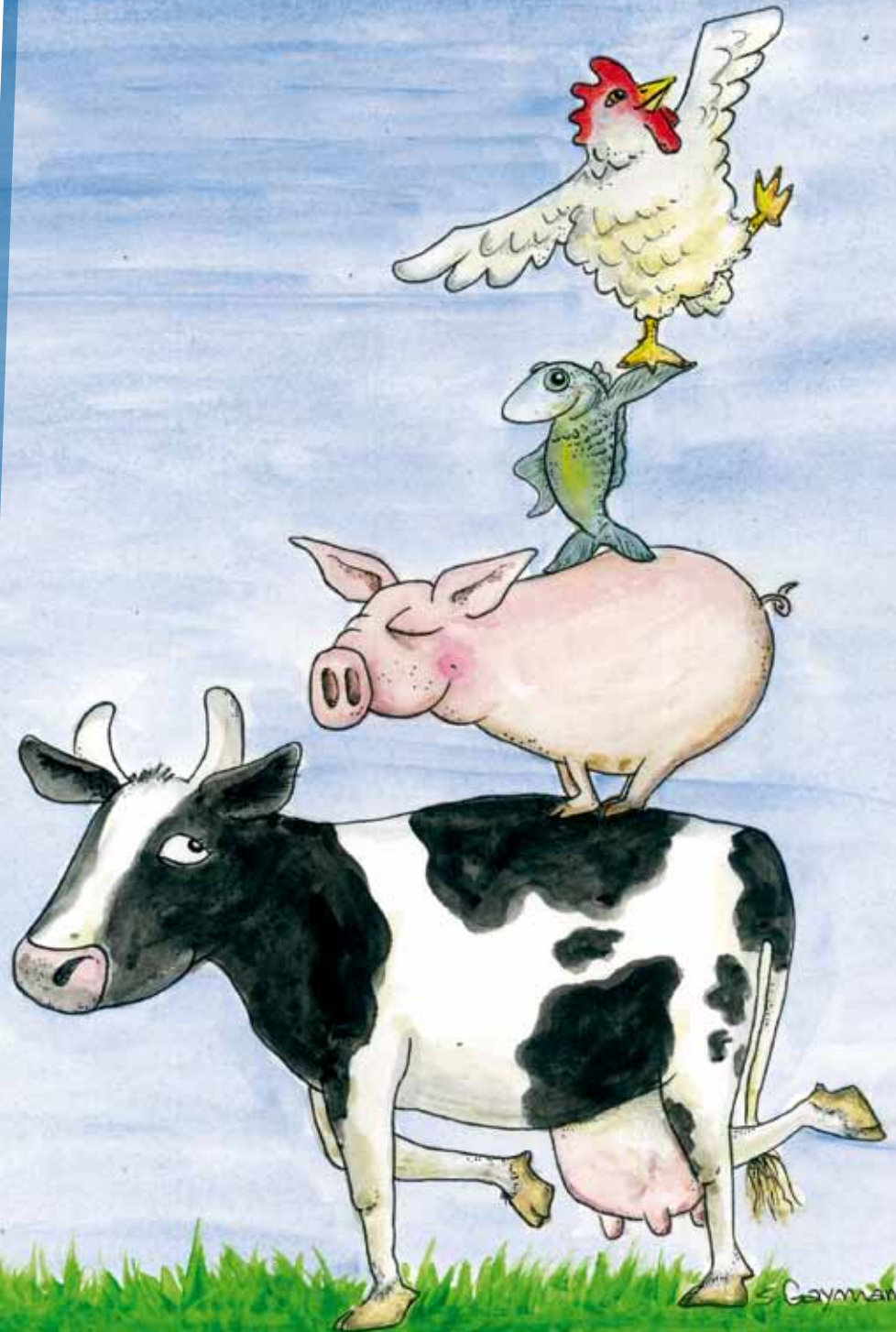
Zugvögel – nicht immer als Gäste willkommen?

Gespräch mit Peter Südbeck,
Leiter des Nationalparks
Niedersächsisches Wattenmeer



Was ist Bio?

Wie kann ich gut, günstig und regional einkaufen?



Unsere Mitgeschöpfe

„Es geht dem Menschen wie dem Vieh.“ (Pred 3,19)

Unsere Mitgeschöpfe im Oldenburger Land

Ein Zahlenvergleich

Im Oldenburger Land leben Menschen und Tiere zuweilen eng zusammen. Aber wie viele es sind, bleibt oft im Verborgenen. Zu Beginn dieser Ausgabe finden Sie deshalb eine kurze statistische Aufstellung*:

Im Oldenburger Land leben **616.137 Rinder**, davon sind **154.726 Milchkühe**, **2.743.700 Schweine**, **45.581 Schafe**, **15.992.511 Hühner**, davon sind **4.766.583 Legehennen** und **9.397.078 leben in der Mast**, sowie **3.596.915 Truthühner**.

In Aquakultur werden in der Region Weser-Ems **1.287.868 Kilo Speisefisch** erzeugt*. Und in der sogenannten „kleinen Hochsee- und Küstenfischerei“ wurden im Jahr 2013 **7.618,1 Tonnen Fisch** gefangen*.

Im Vergleich dazu:

Es leben im Oldenburger Land rund eine Million Menschen. 429.000 von ihnen gehören zur Ev.-Luth. Kirche in Oldenburg, rund 265.000 zur katholischen Kirche.

** Die Zahlen und Angaben stammen vom Landesamt für Statistik Niedersachsen aus der Landwirtschaftszählung 2010, aus einer Zählung von Betrieben mit Erzeugung in Aquakultur im Jahr 2014 und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung für die Kleine Hochsee- und Küstenfischerei aus dem Jahr 2013*





Der „Mythos Wolf“, den Legenden und Märchen bewahren, wirkt sich durchaus auf unsere Wahrnehmung der Realität aus, meint der Märchenexperte und pädagogische Direktor der Katholischen Akademie Stapelfeld, Dr. Heinrich Dickerhoff.
Mehr auf den Seiten 7 bis 8

Schlagworte wie „Massentierhaltung“ oder „Tierfabrik“ zeigen, mit welcher inhaltlichen Ausrichtung heute Kritik an der Nutztierhaltung geübt wird, schreibt der EKD-Beauftragte für agrarsoziale Fragen, Clemens Dirscherl. Er fordert auch die Kirche dazu auf, sich nicht an Meinungsströme zu hängen, sondern innerhalb eines ethischen Diskurses alle Argumente zu prüfen.
Mehr auf den Seiten 10 bis 11



Pfarrer und Schäfer, beide versuchen, ihre Schäfchen in der Gemeinde zu halten und vor Unheil zu bewahren, sagt Christian Amend, der mit seiner Herde im Rehdeener Geestmoor unterwegs ist.
Mehr auf der Seite 25

Editorial



*Liebe Leserinnen,
 liebe Leser,*

„Schon mein Leben als solches war eine Qual“, klagt das Mastschwein im Gespräch mit Legehennen, Milchkuh und Hering. So fiktiv dieses Gespräch der „Oldenburgischen Landmusikanten“ auch anmuten mag, so real sind die geschilderten Lebens- und Haltungsbedingungen, die wir „unseren“ Nutztieren zumuten.

Medienberichte über unfassbare Missstände in unseren „Produktionsketten“ lassen uns aufhorchen. Zunehmend kommt ein Diskurs in Gang über Massenkonsum, Massenproduktion und Massentierhaltung. Es geht um die Frage, wie wir mit unseren Mitgeschöpfen umgehen, die im Schöpfungsbericht ebenso wie die Menschen mit der Würde beschenkt werden, Gottes Geschöpfe zu sein.

Bio, artgerechte Haltung, vegetarische und gesunde Ernährung, maßvoller Verzehr, die Sinnsuche als Schäfer oder als Jäger – dies sind nur einige der Stichworte, denen wir in dieser Ausgabe von „horizont E“ nachgehen. Anregungen für weiterführende Diskussionen werden Sie sicher viele finden.

Im Namen des Redaktionskreises wünsche ich Ihnen eine spannende Lektüre.

Ihr Dirk-Michael Grötzsch

Impressum



„horizont E“ ist das Magazin der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Oldenburg. Es erscheint viermal pro Jahr im Einzugsgebiet der oldenburgischen Kirche.

Herausgeber:

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Evangelisch-Lutherischen Kirche in Oldenburg

Mitarbeit:

Stephan Bohlen, Anke Brockmeyer, Anne Buhrfeind, Heinrich Dickerhoff, Clemens Dirscherl, Hans-Heinrich Fiedler, Dirk-Michael Grötzsch, Uwe Haring, Carsten Homann, Annette Kellin, Kerstin Kempermann, Hans-Werner Kögel, Jens Möllmann, Melanie Thiel de Gafenco, Holger Rauer, Bärbel Romey und Anje Wilken

Bildnachweise:

Helmut Behrends/NLPV, Anke Brockmeyer, Deutsche Bundespost/Deutsche Post AG, eks GmbH, Uwe Haring, Andrea Horn, Kerstin Kempermann, Hans-Werner Kögel, Thorsten Krueger/NLPV, Reno Lotzmann/NLPV, Nikolai-Kindergarten Eversten, Klaus Schreiber, Jens Schulze, Melanie Thiel de Gafenco, pixabay.com/CC0 Public Domain, Holger Rauer,

Bärbel Romey, „Rügenwalder Mühle“, Edgar Schonart/NLPV und Anje Wilken sowie Privatfotos

Illustrationen auf der Titelseite sowie auf den Seiten 4 bis 6 zum Thema „Oldenburgische Landmusikanten“: Saskia Gaymann

Gestaltung:

ah!design, Andrea Horn, Hannover

Anschrift:

„horizont E“
 Philosophenweg 1
 26121 Oldenburg,
 presse@kirche-oldenburg.de
 www.kirche-oldenburg.de

Druck:

Sachsendruck Plauen GmbH

Diese Zeitschrift und alle in ihr enthaltenen einzelnen Beiträge und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt. Für unverlangt eingesandte Manuskripte kann keine Gewähr übernommen werden.

Aus dem Inhalt

Im Gespräch	Seite 04
An(ge)dacht	Seite 09
Nicht immer willkommene Gäste	Seite 12
„Lobet den Herrn auf Erden, ...“	Seite 14
Was liegt auf meinem Teller?	Seite 18
„Wir müssen endlich umdenken“	Seite 19
„Wir haben noch viel vor!“	Seite 20
Tiergesundheit ist unsere Existenz	Seite 21
„Artgerechtes“ auf dem Grill	Seite 22
Diego – Star auf vier Pfoten	Seite 23
Trauerweide und Tierhimmel	Seite 24
Ein Jäger als Sinnsucher	Seite 26

Nutztiere im Gespräch

Die „Oldenburgischen Landmusikanten“ über Leben und Sterben

Koch sei Dank, das Menü mundet einfach göttlich. Erst der gewürfelte Matjes mit Möhre und Ei im Glas, dann rosarot und zart die Schweinemedallions. Und als Dessert mit knuspriger Kruste eine Crème brûlée. Himmlisch. Der Koch hat mal wieder alles gegeben – und manch ein Tier sein Leben. War schließlich seine Bestimmung.



Bestimmung? Darüber hatte der Hering nie nachgedacht. Auch Mastschwein, Milchkuh und Legehennen fehlte zeitlebens die Muße, sich oder andere nach dem Lebenssinn zu fragen. Die vier Geschöpfe aus dem Land zwischen Nordseeinseln und Dammer Bergen hatten nicht die Chance der Bremer Stadtmusikanten, die überzeugt waren: „Etwas Besseres als den Tod finden wir überall.“

Nein – für Fisch und Schwein, für Kuh und Henne war das Leben von Anfang bis Ende vorbestimmt. Und dann irgendwann kamen sie in den Tierhimmel und dort zur Ruhe. Trafen sich und spürten Parallelen ihrer jeweiligen Wege – und die Unterschiede zu Tieren wie den Genossen aus dem Märchen der Brüder Grimm. Während Hahn und Katze,

Hund und Esel nach ihrer Flucht unsterblich als Bronzefigur in einer Ecke am Bremer Rathaus glänzen, sind die Oldenburgischen Landmusikanten nun im Tierhimmel bereit zum Gespräch.

Das kürzeste Leben im Kreise des Quartetts hat das Schwein gehabt: „Nur sechs Monate bin ich alt geworden.“ Und es mag kaum glauben, dass ein entfernt verwandtes Hausschwein auf 15 oder 20 Jahre kommt. Tja – so ist das mit den Artgenossen in der Natur. Auch ein Huhn schafft in Freiheit mitunter mehr als 18 Jahre. Die fleißige Legehennen, so erzählt sie, „wurde schon nach nicht mal 18 Monaten getötet“. Übrigens im Wasser, was den Fisch aufhorchen lässt. Allerdings stand ihr Wasserbad tödlich unter Strom.

Der Matjeshering wurde aus seinem Lebensraum gefischt, „da war ich vier“ und noch nicht geschlechtsreif. Ohne Feinde hätte auch er locker 20 werden können. Die höchste Lebenserwartung hat – zumindest theoretisch – die Kuh. Das Hausrind könnte 30 und mehr Jahre alt werden, die Milchkuh aber hat meist nach gut fünf Jahren ausgedient.

Doch die geringe Anzahl der Lebensjahre allein lässt die Oldenburgischen Landmusikanten weder fluchen noch verzweifeln. Die qualitative Bilanz ist viel, viel schlimmer. „Schon mein Leben als solches war eine Qual“, beklagt sich das Schwein. Trostlos der abgedunkelte Stall mit Plastik- oder Betonspaltenboden, synthetisch die Nahrung. Von Natur keine Spur. Noch nicht mal zu Beginn des Lebens. Die Mutter wurde künstlich besamt, hatte mehr Ferkel als Zitzen. Und so etwas wie ein Familiengefühl kennt keines der Tiere. Zu früh werden Generationen und Geschlechter getrennt.

An die Menschen hat das Schwein nur schlechte Erinnerungen. „Kaum war ich auf der Welt, wurde mein Ringelschwanz mit einem glühenden Draht gekürzt.“



Ohne jede Betäubung. „Wir sollten uns beim Spielen nicht gegenseitig beißen.“ Deshalb wurden auch schon früh die Eckzähne abgeschliffen. Und damit das Fleisch der männlichen Schweine später nicht zu streng schmeckt, werden sie kurz nach der Geburt kastriert. Ebenfalls ohne Betäubung.

Was die Tiere nicht ahnen: Immerhin ist das Kupieren der Schwänze längst ein politisches Thema und vielleicht künftig ein Tabu. Auch und vor allem in Niedersachsen. Ob Hühnerschnabel oder Schweineschwanz: Die politische Mehrheit gibt sich vielerorts entschlossen und kündigt das Ende des Kupierens an. Es werden Prämien gezahlt für unversehrte Schwänze, die Tierhalter sollen damit quasi Spielzeug für die Ställe finanzieren. „Schweine müssen ständigen Zugang zu ausreichenden Mengen an Materialien haben, die sie untersuchen und bewegen können“, heißt es technokratisch in einer EU-Richtlinie. Emotional ergänzt das Schwein im Himmel stolz und traurig zugleich: „Wir sind schließlich schlaue und verspielte Wesen.“

Da seufzt auch die Henne. Sie kennt die Methoden der Menschen zur Vorbeugung von Federpicken und Kannibalis-

mus. „Alle meine Küken bekamen mit heißen Klingen den Schnabel gekürzt.“ So sie überhaupt überleben durften. Männlicher Nachwuchs aus der Linie der Legehennen gilt als nicht rentabel – und wird noch am Geburtstag vergast oder geschreddert. „Ich hatte weder Brüder noch Söhne“, erklärt die Henne.

Bleiben derart Leid und Leiden den glücklichen Kühen erspart? Mitnichten. Die Milchkuh in der himmlischen Talkrunde kennt und teilt den Herzschmerz anderer Tiermütter: „Eine Bindung zu unserem Nachwuchs lassen die Menschen nicht zu.“ Die Kuhmilch soll ja zur Molkerei und nicht zum Kälbchen. Und die Söhne haben es auch bei den Milchkuhen schwer. Könnten die Landmusikanten lesen, wüssten sie: Jüngst sorgte wieder mal routinemäßiges Töten von Bullenkälbern für Schlagzeilen.



Beim Blick hinunter auf die ach so ferne Welt nehmen die Tiere nicht nur das Schicksal ihrer mehr oder minder nahen Artgenossen wahr, sondern ganzheitlich alle Lebewesen ins Visier. Auch die Menschen. „Sie müssten es doch besser wissen“, wundert sich das Schwein. „Die Bauern und die Kunden, die Mäster und die Metzger – sie wissen ganz genau, was sie uns antun.“

Was tun sie denn? „Die Menschen geizen beim Fleischkauf, die Händler üben Druck auf ihre Lieferanten aus“, reklamiert die Kuh. „Und dem Landwirt fehlt der Erlös, um sich ums Tierwohl zu

kümmern.“ Das sagen auch die Bauern. Sie nennen es dann gern „Abstimmung mit den Füßen“, wenn gerade jene Discounter den meisten Zulauf haben, die das Schweinesteak für die Grillparty vielleicht 30 Cent pro Kilo günstiger verkaufen. Das Mastschwein selbst bringt es plastisch auf den Punkt: „Beim Bauchfleisch sparen, aber dem Nachbarn mit einer Grillstation für mehr als 500 Euro imponieren.“

Ganz generös nimmt die Legehenne sogar noch die Menschen in Schutz: „Die beuten nicht nur uns aus, sondern auch sich selbst.“ Sie hat von Arbeitsbedingungen im Schlachthof gehört, wo Menschen nicht artgerecht behandelt werden. Sozial nicht abgesichert, schlecht bezahlt, unwürdig untergebracht. Ja, das gibt es. Müsste es aber nicht geben, wenn die Kunden pro 1.000 Gramm Fleisch nur 20 Cent mehr bezahlten. Das würde reichen für einen fairen Lohn. „Man muss es nur wollen“, mahnt das Huhn und meint sowohl Unternehmer als auch Kunden.

Früher, ja früher war alles anders. Da hatte die Ernährung noch einen völlig anderen Stellenwert. Den Sonntagsbraten gab es wirklich nur am Sonntag. Lebensmittel machten 1970 noch ein Viertel der Konsumausgaben aus – mittlerweile hat sich dieser Anteil fast halbiert. Aktuell verwenden Verbraucherinnen und Verbraucher keine 14 Prozent der Konsumausgaben mehr für den Einkauf von Nahrung. Andersherum gerechnet: Der Fleischgenuss pro Person hat sich in den vergangenen 60 Jahren auf fast 60 Kilo pro Jahr nahezu verdoppelt – vor allem bei Geflügel und Schwein.

„Was die Menschen beim Einkauf sparen, haben wir mit unserer Gesundheit bezahlt.“ Das Fazit der Milchkuh klingt schlicht. Sie kennt überzüchtete Turbokühe, weiß von geschwollenen Gelenken und entzündeten Eutern. „Um ein Kälbchen zu ernähren, müssen wir etwa acht Kilo* Milch pro Tag produzieren“, vergleicht die Kuh. „Von hochgezüchteten Kühen werden aber auch mal 50 Kilo erwartet.“ Sie selbst hatte es vergleichsweise gut, durfte im Sommer auf die Weide – und kannte ihren Bauern.

Gab die deutsche Durchschnittskuh 1990 weniger als 5.000 Kilo Milch pro Jahr,



gilt sie heute – also nur eine Menschengeneration später – erst bei mindestens 7.000 Kilo als wirtschaftlich. Gleichzeitig klagen die Milchviehhalter über sinkende Erlöse, erleben ihr Geschäft sogar als Zuschussbetrieb.

Die Diskussion hat der Fisch bis jetzt nur stumm verfolgt. Neun Legehennen müssen sich in der konventionellen Haltung einen Quadratmeter Stallfläche teilen? Eher noch ein bisschen weniger Gesamtfläche steht einem Mastschwein bei 100 Kilo Lebensgewicht zu? Der Hering hört's und staunt.

Jung und schlank war er, keinen halben Meter lang und höchstens 1.000 Gramm schwer. Seinesgleichen lebt im Schwarm mit sehr hoher Bestandsdichte. Weibchen und Männchen leisten ihren Teil zur Fortpflanzung unabhängig voneinander, um die Brutpflege kümmern sich die Eltern nicht. Wie auch – bei bis zu 50.000 Eiern von gerade mal einem Millimeter Größe?

Stinkig ist der Fisch trotzdem auf die Menschen. Die nämlich belasten seinen Lebensraum. „Sie denken wohl, dass so ein bisschen Gift den riesigen Meeren nicht schadet“, mutmaßt der Hering. „Dass es sich sozusagen verdünnt.“ Sagt Gift und meint Abwässer, Düngemittelreste, Mikroplastik aus dem Duschgel. Tatsächlich giftig ist TBT, das in Holzschutzmitteln steckt – die zum Anstrich von Schiffen genutzt werden. „Beim häufigen Verzehr belasteter Lebensmittel ist eine Gefahr für die menschliche Gesundheit zumindest nicht auszuschließen“, warnt die Umweltschutzorganisation Greenpeace.

Was die Wasserwelt weiter aus dem Gleichgewicht bringt, ist der Klimawandel. „Wundert Euch nicht“, sagt der schuppige Fisch im Himmel zu seinen Nachbarn mit Borsten, Fell und Federn. „Aber uns wird warm und wärmer in der Nordsee. Deshalb zieht es den Kabeljau immer weiter nach Norden.“ Das Ökosystem der Nordsee gerät zusehends durcheinander.

Mehr Müll im Meer, steigende Temperaturen – aber wenigstens dosiert der Mensch die Fischfangquoten. Brachen die Heringsbestände in den 1970er Jahren durch Überfischung zusammen,

werden die Fangmengen jetzt verantwortungsbewusst quotiert. „Aktuell gilt für den Hering eine geringfügige Kürzung auf hohem Niveau“, erklärt Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt. „Über 60 Prozent aller Bestände in Nordsee und Nordostatlantik werden heute nachhaltig bewirtschaftet.“

Zahlen, nüchterne Ansagen, alles im Griff. „Für die Menschen waren wir Kostenstellen und Produktionsmittel“, vermisst die Kuh so etwas wie Empathie. Es pickt und nickt die Henne: „Für unsere kostbare Gesundheit wurde alles getan. Medizin gab’s eher zu viel als zu wenig.“

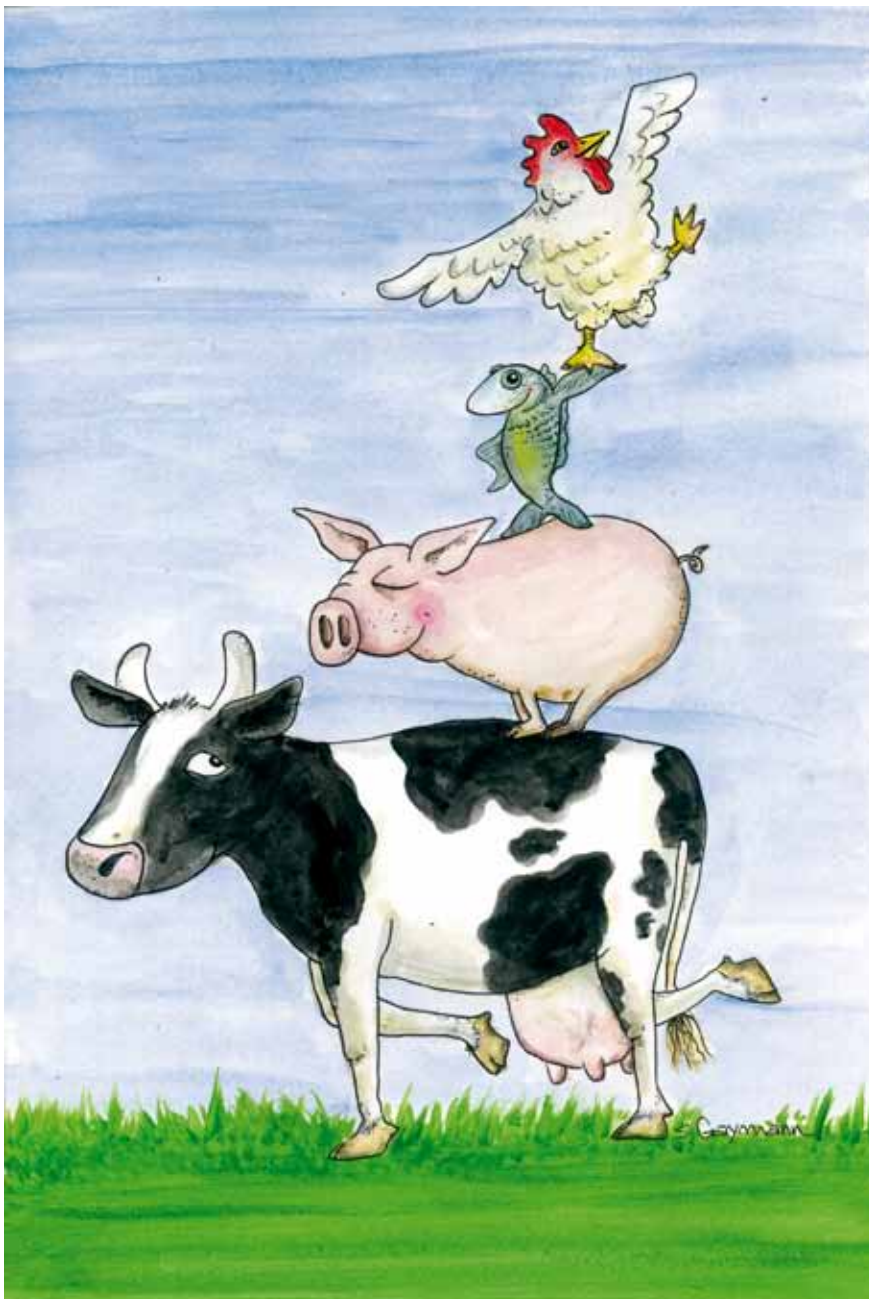
Was wiederum gesunden Tieren und kranken Menschen zu schaffen macht, was auf lange Sicht und für lange Zeit Wasser und Böden belastet.

Wird der Mensch seiner Verantwortung für die Mitgeschöpfe gerecht? Die vier Tiere schauen sich fragend an. Sie haben sich zwar in menschlicher Obhut gewusst, aber auch als Opfer gefühlt. Sie haben den Menschen als finalen Feind erlebt. „Wie ein Raubtier, das die Jagd vermeidet“, beschreibt es das Mastschwein. Die Legehennen kann kein Urteil fällen: „Einerseits vermeidet der Mensch Leid, andererseits schafft er Leid.“ Kurz hält die Kuh inne. „Aber Mitleid hat er selten“, weiß sie aus Erfahrung. „Und wenn, dann nicht mit aller Konsequenz.“

Und Kirche? Gerade hier vor der Kulisse des friedlichen Tierhimmels stellt sich die Frage nach der Haltung der Religionen. Mal gelten bestimmte Tiere als heilig, andere als unwert. Einerseits gibt die Bibel dem Menschen scheinbar einen klaren Auftrag: „Füllet die Erde und machet sie euch untertan und herrschet über die Fische im Meer und über die Vögel unter dem Himmel und über alles Vieh.“ Andererseits sagt sie, dass der Mensch die Schöpfung bewahren soll. Totenstille bei den Oldenburgischen Landmusikanten.

„Was heißt das?“, scheinen die stummen Blicke der vier Tiere zu fragen. Was es bedeutet? Den Widerspruch suchen auch die großen christlichen Kirchen zu beantworten. Dabei weiß jeder zumindest unterbewusst: „Es geht dem Menschen wie dem Vieh: Wie dies stirbt, so stirbt er auch.“ Doch bis in alle Ställe und Schlachthöfe, in alle Supermärkte und Speisekammern hat es das Predigerwort noch nicht geschafft.

Uwe Haring hat das fiktive Gespräch aufgezeichnet und sich dabei von Stephan Bohlen, Anke Brockmeyer, Carsten Homann, Kerstin Kempermann, Hans-Werner Kögel und Holger Rauer anregen sowie von Dr. Hans-Heinrich Fiedler fachlich beraten lassen.



* Da die Milchquote in Tonnen angegeben wird, spricht man hier nicht von Litern, sondern von Kilogramm. Ein Liter Milch entspricht 1,02 kg.

Der Wolf – ein mythisches Tier

Mythos Wolf – Woher kommt die Angst?

Tiere in den Mythen, Märchen, Sagen und Legenden sind – wie alle Gestalten in der Dichtung – zumeist nicht Erscheinungen der Außenwelt, sondern „Chiffren“, also Sinn-Bilder für grundlegende Erfahrungen mit der Welt um uns und in uns. So ist auch der Wolf, der in Mythen und Märchen nicht selten eine wichtige „Schurken-Rolle“ spielt, nicht der Wolf, der nach Niedersachsen zurückkehrt. Aber der „Mythos Wolf“, den Legenden und Märchen bewahren, wirkt sich durchaus auf unsere Wahrnehmung der Realität aus. Der Wolf ist kein Veganer, sondern ein „Raubtier“, ein Fleischfresser. Er ist nicht harmlos, sondern ein Risikofaktor – allerdings kaum als eine Bedrohung für den Menschen, wohl aber als Konkurrent für den Menschen, der Tiere hält.

Seit Urzeiten haben nicht alle, aber viele Tiere die menschliche Fantasie stark beschäftigt. Fury und Lassie waren Gefährten meiner Kindheit, Hund und Pferd haben ein sehr positives Image bei uns Menschen. Die Katze ist schon ambivalenter, in alten keltischen Geschichten ist sie eine Erscheinungsform des Todes. Aber auch die Wildtiere Fuchs und Bär haben, als Verkörperung von List und gutmütiger Kraft, einen besseren Ruf als der Wolf. Der taucht in den Märchen und Mythen immer als gefährlich auf, manchmal – etwa bei Rotkäppchen oder den sieben Geißlein – hinterlistig und verschlagen, manchmal, als Gefährte des Fuchses, dumm.

Warum dieses schlechte Image, obwohl es doch eine gewisse Nähe zwischen Mensch und Wolf gibt, eine Nähe, die vor gut 100.000 Jahren Wölfe dazu brachte, sich Menschen anzuschließen und dabei zu „verhunden“, vielleicht aber auch half – so eine kühne These – dass Menschen von den Wölfen mehr „soziale Kompetenz“ lernten?

Das altorientalisch-biblische Erbe: von Wölfen und guten Hirten

Auch die biblische Tradition, die wieder altorientalische Bilder aufgreift, kennt

den „bösen Wolf“. Im Johannesevangelium 10,11 ff. bezeichnet Jesus sich als der „gute Hirte“, der, anders als der Mietling, die Schafe vor dem Wolf beschützt. Dieses Bild vom guten Hirten war die älteste in der frühen Christenheit verbreitete Christusdarstellung, allerdings zeigte diese nicht den Wolfskampf, sondern einen schön gelockten Christus mit dem verlorenen Schaf auf den Schultern.

Das Bild vom guten Hirten, der die Schafe (vor einem Ungeheuer) schützt, war ursprünglich ein verbreitetes altorientalisches Königsbild. So zeigt ein assyrisches Rollsiegel den König als Hirten, der sich über ein Tier (Rind?) stellt, um es mit seiner ganzen Person vor dem angreifenden Drachen zu schützen. Der Wolf tritt viele Jahrhunderte später an die Stelle des Ungeheuers, er ist zunächst eine „Entmythologisierung“ des (Chaos-)Drachen, das führt aber wieder zu einer Mythologisierung des Wolfes. Er wird zum Ersatz-Drachen.

Der Fenris-Wolf

Auch in der germanischen Mythologie ist ein Wolf, der Fenris-Wolf, eine Gestalt des Ur-Drachen, er ist das Monster, das gebändigt werden muss, damit die Welt bestehen bleibt, und das in der Götterdämmerung die Ordnungsmächte verschlingt. Fenris-Wolf heißt Sumpfwolf, womit nicht sein Lebensraum beschrieben wird, sondern sein Wesen. Er verschlingt alles – so wie der Sumpf, der die unheimlichste aller Landschaften war und noch viel bedrohlicher als der doppeldeutige Wald. Weil die Götter fürchteten, der ständig wachsende Fenris-Wolf werde sie alle verschlingen, beschlossen sie, ihn für alle Zeiten zu fesseln – so steht es in der Edda. Doch das war leichter gesagt als getan, der Wolf zerriss auch schwerste Ketten mühelos. Endlich wurde er mit dem von Zwergen gemachten magischen Faden Gleipnir gefesselt, wobei er dem Kriegsgott Tyr die rechte Hand abbiss.



Zur Person

Der 1953 in Essen geborene Dr. Heinrich Dickerhoff ist seit 2006 Pädagogischer Direktor der Katholischen Akademie Stapelfeld. Er studierte von 1972 bis 1978 an der Wilhelms-Universität Münster Katholische Theologie, Geschichte und Judaistik. Seit etwa 1993 macht er sich als professioneller Märchenerzähler, Autor und Herausgeber von Märchen einen Namen und war von 2001 bis 2012 Präsident der Europäischen Märchengesellschaft. In seinen Seminaren über Theologie und Pädagogik, beziehungsweise über die Kunst des Märchenerzählens fließen diese drei Themenkreise nicht selten ineinander über. Sie können als benachbarte oder sich gar gegenseitig beeinflussende Elemente verstanden werden.



Rotkäppchen und der Wolf

Die Märchen greifen oft mythische Traum-Bilder auf und „verkleinern“ sie. Was in Mythen kosmisch-weltgeschichtlich in Szene gesetzt wurde, wird im Märchen als Lebensweg eines meist kleinen Menschen erzählt. Und am Wegesrand des märchenhaften Lebenswegs ist der Wolf ein häufiger, aber durchweg unangenehmer Gast.

Das bekannteste Beispiel ist Rotkäppchen, wobei sich gerade in diesem Märchen zeigt, dass der märchenhafte Alles-Verschlinger Wolf kaum etwas zu tun hat mit dem realen Tier. Denn Märchenfiguren sind nicht konkrete und individuelle Menschen oder Tiere, sondern „Typen“. Als Handlungs- und Sympathieträger, mit denen die Zuhörer gehen und zu denen sie halten, verkörpern sie eine konkrete Lebensmöglichkeit in uns, als „Nebenfiguren“, die den Märchenhelden begegnen, eine Erfahrung mit der Welt um uns.



Typische Handlungsträger in Märchen sind etwa die oder der Jüngste, typische (fast immer böse oder zumindest versagende) Nebenrollen sind Mutter und Vater – oder eben häufig auch der Verschlinger, in Mythen der Drache, in den Märchen Südamerikas oft der Jaguar, in Europa der Wolf. Damit gibt es ein Wechselspiel, das typisch ist für vor-geprägte Wahrnehmung, für sich oft selbst erfüllende Prophezeiungen: der Wolf macht uns (wie der Fremde) Angst, weil wir ihn schon mit Angst betrachten. Dass der Wolf nicht „harmlos“ ist wie ein Kaninchen, macht ihn zur Projektionsfläche auch für Ängste, die mit realen Wölfen (oder Eltern, Fremden etc.) gar nichts zu tun haben. Aber auch die älteste Rotkäppchen-Tradition aus dem Mittelalter enthält die geradezu entgegengesetzte Botschaft des späteren Märchens: ein kleines Mädchen mit rotem Mantel (cappa war Umhang, nicht Kappe) verläuft sich im Wald und wird von Wölfen aufgenommen, beschützt, ernährt – so wie Romulus und Remus, wie Mogli im Dschungelbuch und andere (wohl eher fiktive) Wolfskinder. Was als Gefahr erscheint wie Wald und Wolf, erweist sich dann als Schutz und Hilfe – auch das eine nicht so seltene Lebenserfahrung. Und so zeigt sich beim Wolf, was wir parallel bei den weitverbreiteten Erzählungen



über Elfen beobachten können: Mit dem zivilisatorischen Fortschritt kam es zu einer immer stärkeren Distanzierung von der Natur. Das geschah äußerlich durch die Siedlungsformen, aber seit der Neuzeit auch immer mehr innerlich – so wurde das dem Wort „pflanzlich“ entsprechende wertneutrale mittelalterliche Wort „tierlich“ ersetzt durch das abfällig-abwertende Wort „tierisch“. Und die „Naturkräfte“ in uns und um uns wie Wolf oder Elfen (oder auch Sexualität!) wurden zunehmend bedrohlich wahrgenommen und beschrieben.

Nach der Rückkehr des Wolfes

Was sagt und zeigt mir der Rückblick auf die alten Bild- und Erzähltraditionen der Menschen?

1. Ich kann den Ärger der Schafzüchter gut verstehen, aber für uns Menschen sind Wölfe kein Risiko. Ist die öffentliche Aufregung über die Rückkehr der Wölfe vielleicht ein (sicher unbewusstes) Ablenkungsmanöver von dem, was uns wirklich Sorge machen sollte? Der Wolf mag ein Bild für die Angst sein, er ist nicht der Grund für die Angst.

2. Der Wolf ist nicht vegan – er ist eine gute Erinnerung an die Realität der Natur, die weder Gemetzel ist noch Idylle, sondern ein Kreislauf, in dem Leben mit Leben und von Leben lebt. Und Naturschutz ist meines Erachtens eher eine Frage des nüchternen Respektes, romantische, gefühlvolle oder moralisierende Betrachtungen finde ich wenig hilfreich.

3. Die mir liebste Wolf-Geschichte ist die mittelalterliche Franziskus-Legende vom Wolf von Gubbio, der alles verschlingt, auch die, die ihn bekämpfen wollen. Aber als Franz den Wolf segnet (d.h. sagt: gut, dass du da bist), wird er dadurch gezähmt und sogar zum Hüter der Stadt. Auch das sagt nichts über die realen Wölfe, sondern über die Wolfskraft in uns: Wird die Aggression, die Fähigkeit, etwas in Angriff zu nehmen und sich durchzubeißen, angenommen, kann sie kultiviert und nützlich gemacht werden. Und versöhnt mit dem Wolf in uns macht uns der Wolf in Niedersachsen vielleicht auch weniger Sorgen. Aber trotzdem muss den Schafzüchtern, den guten Hirten, schnell und unbürokratisch geholfen werden!

Dr. Heinrich Dickerhoff

Danken und Denken

Erinnerungen an ein Erntedankfest

Kaum war die Predigt zu Ende, stand Paul auf, ging nach vorn und nahm dem Pastor das Mikro aus der Hand: „Das kann ich nicht so stehen lassen.“ Geht's noch? Eine Gegenpredigt? Wir sind doch nicht im – im Kreistag!

Nun, in der Kirche waren wir allerdings auch nicht; in der Kirche hätte sich Paul das nicht getraut, schätze ich. Das Erntedankfest in meiner Heimat an der Elbe wird seit zwanzig Jahren draußen gefeiert, auf dem Parkplatz neben dem Friedhof. Der Altar wird auf einer Landmaschine hergerichtet, am Frontlader hängt der Erntekranz, darunter wird alles aufgebaut, was die privaten Gemüsegärten hergeben, nebendran duftet schon ein Ochse am Spieß, die durchaus sehr erwachsenen Söhne von Obstbauer Jonny verkaufen frisch gepressten Apfelsaft, die Nachbarinnen Anja und Traute Brombeermarmelade, Quitten in Whiskey, Walnusslikör und Kränze aus getrockneten Blumen.

Alles ganz idyllisch, bis auf den Trecker, die Plastikstühle und, in der Tat, die Predigt. Danke, Gott, für alle diese guten Gaben, das war der Tenor gewesen, aber auch: Leute! Liebe Bauern! Gut, dass ihr eure Tiere gut behandelt, und doch, es gibt ein paar schwarze Schafe (!) in eurem Berufstand, die tun der Branche nicht gut. Die haben zu viele Tiere im Stall, die Tiere kommen nicht mehr raus, und wo die früher draußen gestanden haben, da wächst jetzt kein Gras mehr, da wächst nur noch der Mais für die Biogasanlage und das Futter. Solche Sachen.

Das konnte Paul nicht so stehen lassen. Paul: Landwirt, Mitglied im Männergesangsverein, seine Frau ist bei den Landfrauen. Und mit dem Pastor ist er auf Du und Du. Der übrigens hat sich nicht weiter aufgeregt, der fand das irgendwie gut. Der war geradezu ein bisschen stolz auf seine Gemeinde, die gern mal die Dinge nicht so stehen lässt. Paul hatte den Ball bloß zurückspielen wollen. Immer sollen die Bauern Schuld an allem haben.

Aber wer ist es denn, der die billige Milch kauft bei Aldi, der für ein Pfund Hack nur einsneunundneunzig aus dem Geldbeutel holen will? An allem sparen, und dann auch noch den Tierschutz, Naturschutz und so weiter den Landwirten überlassen – das läuft nicht. Und die Milchpreise, tief im Keller, alles müssen sich die Bauern diktieren lassen. Und dann soll man sich zu Erntedank so eine Predigt anhören, nee, Pastor!

Ich weiß ja nicht – macht man das, dem Pastor einfach widersprechen? Hat er nicht die Erntedankfestkompetenz, den Talar und außerdem sowieso recht, und ist das hier nicht schließlich ein Gottesdienst? Anja, von der ich mir dringend mal das Rezept für die alkoholisierten Quitten geben lassen muss, lachte nur. Ist doch gut, sagte sie, wenn Dank nicht gedankenlos bleibt. Und wenn nicht nur der Pastor danken und denken gleichzeitig kann. Macht euch bewusst, was ihr an uns habt, was moderne Landwirtschaft bedeutet, wie ihr ohne sie auskämt, dann könnt ihr auch Dosenbohnen auf den Altar stellen, ist doch egal. Wenn man sich einer Sache bewusst wird – das ist doch danken, oder? Sagte Anja.

Da standen die Gottesdienstbesucherinnen und -besucher schon Schlange am gebratenen Ochsen, der Männergesangsverein sang das Lied vom betrunkenen Seemann, und die Produkte aus Hopfen und Malz wurden in großen Gläsern über die Theke geschoben. Diskutiert wurde tatsächlich über Pauls Intervention. Und darüber, dass der Pastor aber auch bei jeder Gelegenheit die Bauern anpiekt. Und in welchem Fall er dabei recht hat. Und was vernünftige Tierhaltung ist. Was man von den Landwirten erwarten darf – und was von den Konsumentinnen und Konsumenten. Über die Milchpreise wurde diskutiert, über Subventionen und über das Wetter. Der Pastor war da längst weg, zum Erntedankfest in der nächsten Gemeinde...

Anne Buhrfeind



Zur Person

Anne Buhrfeind ist stellvertretende Chefredakteurin bei *chrison*. Davor war sie stellvertretende Chefredakteurin bei „Gala“ und „woman“ in Hamburg. Zu ihren Publikationen gehören als Autorin: „Auf der Arche ist der Jaguar Vegetarier“, gemeinsam mit Claudia Kleinert und Kitty Kahane erzählt sie darin eine Geschichte von Noah, und als Herausgeberin: „Café Wunderbar: Fragen und Antworten zu einem heißen Getränk“ mit Bildern von Larissa Bertonasco sowie „Im Boot mit Madonna. Zehn Gebote, zehn Geschichten“ mit Texten von Doris Dörrie, Feridun Zaimoglu, Wilhelm Genazino, Peter Stamm u.a. mit farbigen Illustrationen von Paola Piglia.

Landwirtschaftliche Nutztierhaltung

Eine ethische Perspektive



Zur Person

Dr. Clemens Dirscherl ist Geschäftsführer des Evangelischen Bauernwerks in Württemberg und Mitglied im Kompetenzkreis Tierwohl des Bundeslandwirtschaftsministeriums. Darüber hinaus ist er Mitglied in der Deutschen Tierschutzkommission und im Beirat des Tierwohllabels des Deutschen Tierschutzbundes. Seit 2005 ist Clemens Dirscherl EKD-Bbeauftragter für agrarsoziale Fragen mit Zuständigkeit für Landwirtschaft, Ernährung und ländliche Räume.

Die landwirtschaftliche Nutztierhaltung steht wie nie zuvor in der öffentlichen Aufmerksamkeit. Medienberichte über Missstände in einzelnen Stallungen, die exemplarisch für die gesamte Agrarbranche genommen werden, sorgen für „Aufreger“. Politische Initiativen zu mehr Tierwohl zeigen, dass das öffentliche Meinungsklima ernst genommen wird, sowohl landes- als auch europaweit.

Insgesamt ist das gesellschaftliche Meinungsklima zu Fleischkonsum und moderner Tierhaltung rauer geworden. Wenn selbst große Würsthersteller ein veganes Angebot entwickeln, zeigt dies, dass der Umgang mit Tieren in der Landwirtschaft ein gesellschaftliches Thema ist.

Wandel der Tierhaltung

Anhand von Schlagworten wie „Massentierhaltung“ oder „Tierfabrik“ zeigt sich, mit welcher inhaltlichen Ausrichtung heute Kritik an der Nutztierhaltung geübt wird. Die Nutzung von Tieren hat zu Konzentration und Größenwachstum geführt. Ein wachsendes Interesse an tierischen Erzeugnissen in ganz Europa und künftig verstärkt in Russland und den Schwellenländern führt zu einer Massennachfrage, die befriedigt werden soll. Damit geraten Tierzucht, Futteranbau, Haltung, Schlachtung und Verarbeitung sowie die Handelswege in den kritischen Blick der Öffentlichkeit. Angesichts teilweiser Fehlentwicklungen in der Tierhaltung sind ethische Orientierungen gefragt: Was dient dem Gemeinwohl, dem Tierwohl, und wo agieren ausschließlich Profitinteressen?

In einer zunehmend technikbestimmten und naturentfremdeten Gesellschaft wird grundsätzlich danach gefragt, ob die Versachlichung und Materialisierung allen Lebens zuträglich ist. Unter dem christlichen Verständnis der Mitgeschöpflichkeit wird nach Albert Schweitzer die Würde der Tiere betont. In extremer Form richtet sich das ethische Postulat auf eine vegetarische oder gar vegane Ernährungs-

weise. Tatsächlich steigt das Interesse an solcher Ernährung immer mehr.

Ethik der Selbstbegrenzung

Eine massenhafte Nachfrage nach tierischen Erzeugnissen lässt Massenkonsum, Massenproduktion und Massentierhaltung entstehen. Demgegenüber wird die Entschleunigung von Produktionsrhythmen gefordert. Kritik wird an der ständigen Leistungsoptimierung der Nutztiere geübt. Entsprechend werden ansteigende Zivilisationskrankheiten infolge von Über- bzw. Fehlernährung als Ausdruck dieser Maßlosigkeit gesehen: Diabetes, Arteriosklerose, Übergewicht bis hin zu Antibiotikaresistenzen im humanmedizinischen Bereich.

Als Ausgangspunkt für die ständig steigenden Bemühungen um mehr Produktionseffizienz wird auch die Tierzucht in die Kritik genommen. Einseitig an ökonomischer Verwertungsmaximierung ausgerichtet, können tatsächlich negative Folgen für die Tiergesundheit und Lebensdauer festgestellt werden. Das wird inzwischen auch wissenschaftlich anerkannt, weswegen die Parameter einer erfolgreichen Züchtung neu überdacht werden. Soll das Tier der Haltung angepasst werden oder müsste nicht umgekehrt die Haltungsform einer tiergemäßen Haltung entsprechen? Damit geraten auch Detailfragen der Tierhaltung und alle manipulativen Eingriffe am Nutztier auf den Prüfstand.

Schöpfungs- und Sozialethik internationaler Verantwortung

Ungeachtet der spezifischen Kriterien für tiergerechte Haltungsformen wird die moderne landwirtschaftliche Nutztierhaltung generell hinsichtlich ihrer ökologischen Verträglichkeit auch unter den Aspekten von Klima- und Ressourcenschutz diskutiert. Das betrifft die Frage des globalen Wassermanagements, die Reduzierung klimarelevanter Emissionen wie Kohlendioxid, Methan oder Lachgas infolge der Tierhaltung, die Belastung von Böden und Gewässern durch Gülleüberschüsse,

die Frage des Futtermittelanbaus auf Flächen in Entwicklungsländern, auf denen Regenwälder standen bzw. bäuerliche Subsistenzlandwirtschaft betrieben wurde, und nicht zuletzt die Staub- und Geruchsbelastung für die umliegende Bevölkerung. Die Futtermittelnutzung der Tiere wird mit den Energiebilanzen verglichen, pflanzliche Ernährung und Fleischkonsum in Relation gesetzt.

Durch die globale agrarische Nutzungskonkurrenz verstärkt sich die Debatte um die moderne Nutztierhaltung. Gerade von entwicklungspolitischen Gruppen wird die gesamte Exportorientierung der europäischen

Landwirtschaft kritisiert: Soll deutsches Schweinefleisch nach China exportiert werden, womöglich gefüttert mit genverändertem Soja aus Regionen in Entwick-

lungsländern, wo vorher Regenwälder standen, während die Gülleüberschüsse der so gefütterten Schweine negative ökologische Folgen für unsere heimischen Lebensräume haben?

Moralprofil von Lebensmitteln

Eine tierethische Auseinandersetzung spiegelt auch eine verbraucherethische Orientierung in der Gesamtgesellschaft wider. Eine Werteabwägung zwischen „Maß statt Masse“ oder „regional statt global“ wird vorgenommen, vom „Moralprofil“ von Lebensmitteln gesprochen. Dabei wird die Produktionsqualität tierischer Erzeugnisse zunehmend durch die Prozessqualität aus Haltung, Fütterung, Transport und Schlachtung ergänzt. Eine Neubewertung des Themas Mitgeschöpflichkeit und der Wertschätzung des täglichen Brots wird gefordert.

Welche Art von Landwirtschaft wird bevorzugt? Inwiefern ist man bereit, diese politisch zu unterstützen? Ist der einzelne Verbraucher sich seiner Verantwortung bewusst? Welche Rolle spielt die Konzentration im Lebensmitteleinzelhandel, wenn durch ständige Lockangebote die Wertschätzung der Nahrungsmittel ad absurdum geführt wird? Ist in unserer Gesellschaft eine zunehmende Naturentfrem-

dung festzustellen, aufgrund derer man das Tier nur noch aus der niedlichen, „goldigen Perspektive“ wahrnimmt?

Unternehmensethische Orientierung in der Landwirtschaft

Die Landwirtschaft ist von der tierethischen Debatte mit ihren weit reichenden inhaltlichen Verknüpfungen betroffen. Zunehmend wird das landwirtschaftliche Berufsethos hinterfragt: Gilt nur noch das einzelbetriebliche Wirtschaftsinteresse gemessen an einem Expansionsstreben innerhalb des agrarischen Strukturwandels oder folgt die Landwirtschaft auch noch Gemeinwohlorientierung? Diese Frage ist

eng verknüpft mit der langfristigen Ausgestaltung der agrarpolitischen Förderung, wenn es um „öffentliche Leistungen“ geht. Davon betroffen ist auch die unternehmensethi-

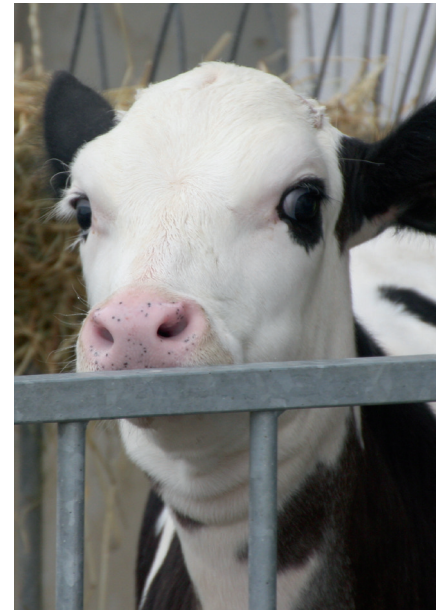
sche Orientierung, nach der die Landwirtschaft nicht nur nach bestem Wissen, sondern auch Gewissen betrieben wird und der Landwirt als Unternehmer sein Tun gegenüber Tieren, der dörflichen Bevölkerung und innerhalb der öffentlichen Meinung reflektiert.

Meist ist der einzelne Landwirt unter dem Druck der öffentlichen Meinung überfordert, seine persönliche ethische Orientierung zu finden. Aus diesem Grund muss die Landwirtschaft sich zunächst selbst über persönliche und betriebliche Wertepreferenzen klar werden und dies argumentativ ordnen. Dabei geht es nicht um die eigene Rechtfertigung der Tierhaltung, sondern um die Klärung eines gesellschaftlichen Konsenses.

Eine Fülle von Fragen ist im Spannungsfeld von betrieblichen Interessen der Landwirtschaft und gesellschaftlichen Wünschen sowie wirtschaftlichen Gegebenheiten zu beantworten. Hierzu ist auch die Kirche gefordert, sich nicht schnell an wohlfeile Meinungsströme zu hängen, sondern innerhalb eines ethischen Diskurses alle Argumente zu prüfen.

Clemens Dirscherl

„Es geht nicht um die eigene Rechtfertigung der Tierhaltung, sondern um die Klärung eines gesellschaftlichen Konsenses.“



Bernd Janssen ist im Betrieb seiner Eltern in Anzetal fest mit eingespannt.



Nicht immer willkommene Gäste

Gespräch mit dem Leiter der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer, Peter Südbeck



Peter Südbeck, Leiter der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer



Bekassin und Bruchwasserläufer

Für Peter Südbeck, Leiter der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer, sind Zugvögel „Faszinierende Gäste am Wattenmeer“.

Es ist eine Fundgrube für die herrlichsten Leckereien, der Tisch ist reich gedeckt, die Vielfalt nahezu unbegrenzt: Das Weltnaturerbe Niedersächsisches Wattenmeer, direkt vor unserer Haustür gelegen, bietet der Vogelwelt ein regelrechtes Schlemmerparadies. Dabei sind es vor allem die Zugvögel, die hier das Bild bestimmen. Doch halt – welche Vögel sind eigentlich Zugvögel? „So gut wie alle Vögel sind streng genommen Zugvögel. Denn sie alle sind zu bestimmten Zeiten irgendwie unterwegs. Abhängig ist das von Nahrungsangebot und Witterung“, erklärt Peter Südbeck, Leiter der Nationalparkverwaltung Niedersächsisches Wattenmeer mit Sitz in Wilhelmshaven.

Zugvögel sind also alle Vögel, die regelmäßig im Jahresverlauf ihre Aufenthaltsgebiete wechseln. Das Wattenmeer zeichne sich allerdings ganz besonders durch große Schwärme von Zugvögeln aus, denn dieses kleine Areal biete ein besonders reiches Nahrungsangebot, sagt er. Egal an welchem Tag im Jahr man im oder am Wattenmeer unterwegs sei, egal wo man über den Deich schaue, man begegne immer Zugvögeln. Von entscheidender Bedeutung für das Überleben sei das Areal für die Vögel auf dem ostatlantischen Vogelzugweg. Hierbei legen die Tiere von der Arktis bis in einen Küstenstreifen nahe der Sahara in Ostafrika rund 10.000 Kilometer zurück. Einzige Zwischenstation – sozusagen zum Auftanken – ist das Niedersächsische Wattenmeer.

Etwa im August verlassen rund zehn bis zwölf Millionen Vögel die arktische Region, weil es dort zu kalt wird. Sie fliegen dann vier Tage lang ununterbrochen mit einer Geschwindigkeit von 65 bis 80 Kilometern pro Stunde bis zum Wattenmeer. „Dann sind sie bis auf die Haut

abgemagert und darauf angewiesen, möglichst schnell wieder Energiereserven aufzubauen“, berichtet Peter Südbeck.

Rund vier Wochen halten sich die Zugvögel im Wattenmeer auf, ihre einzige Aufgabe: fressen, fressen, fressen und ein wenig schlafen. Dann geht es weiter nach Afrika, noch mal etwa vier Tage und auch dort kommen sie wieder völlig abgemagert an. „Das System ist total auf Kante genäht, aber es klappt“, sagt Peter Südbeck. Im Frühling geht die Reise dann von vorne los, nur in umgekehrter Richtung. „Das ganze Zugvogelsystem hängt am Wattenmeer. Wenn die Vögel hier nicht mehr landen können, wenn das Nahrungsangebot nicht mehr stimmt, dann gerät alles aus den Fugen. Das würde das Ende für viele Zugvögel bedeuten, weil sie ihre Winterquartiere und die Brutstätten nicht mehr erreichen können“, erklärt Südbeck und macht damit deutlich, welche Bedeutung dieser kleinen Flecken Wattenmeer auf der großen Weltkugel hat.

Diese Bedeutung ins Bewusstsein bringen, Interesse wecken, Staunen vor diesem großartigen Zusammenspiel im Wunder der Natur erzielen, das hat sich die Nationalparkverwaltung unter anderem auf ihre Fahnen geschrieben. „Wir haben eine große Verantwortung im internationalen Miteinander, das Wattenmeer und sein Schutz hat eine weltumspannende Bedeutung“, so Südbeck.

So gibt es viele unterschiedliche Aktionen, zum Beispiel beim Projekt „Zugvogeltage“, die in diesen Tagen bereits zum siebten Mal stattfinden und das Thema in der ganzen Region bekannt und beliebt machen. Wer ein Bewusstsein für die Bedeutung des Wattenmeeres und der Zugvögel entwickelt hat, der geht sorgsamer mit der Natur um, wird im Idealfall selber aktiv, ist sich der Leiter der Nationalparkverwaltung sicher. „Verantwortung für die Schöpfung, für die Natur – Im Naturschutz sind wir zwar nicht religiös



Austernfischer zur Zugzeit am Wattenmeer

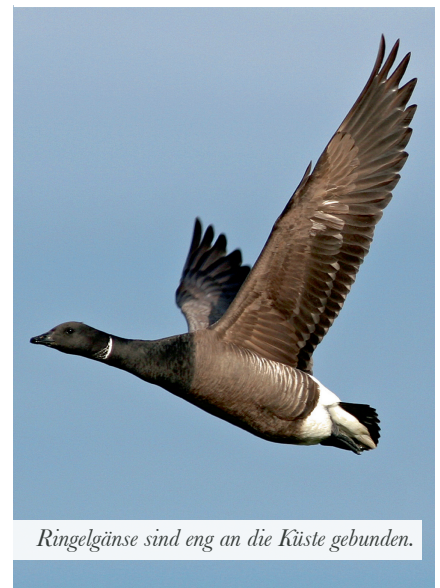
unterwegs, aber inhaltlich sind wir mit der Kirche sehr nah beieinander“, sagt Südbeck.

Gleichwohl weiß er, dass nicht alle Zugvögel gerne gesehen sind. Da sind zum Beispiel die Nonnengänse, die so mancher friesische Landwirt nicht leiden kann. Diese Gänse brüten an der sibirischen Küste und kommen ins Winterquartier ans Wattenmeer. Sie halten sich allerdings anders als die anderen Zugvögel, die direkt im Wattenmeer ihre Nahrung suchen, küstennah im Binnenland auf. Dabei hat die Nonnengans einen kurzen Schnabel und frisst somit das Gras sehr weit unten ab. Weil die Bedingungen hier aufgrund der intensiven Landwirtschaft so gut geworden

sind und die Gänse auf kleiner Fläche viel Futter finden, bleiben sie einfach länger.

„Es ist zu beobachten, dass die Gänse gegenüber früher rund vier Wochen länger am Standort sind. Dass das die Landwirte ärgert, kann ich verstehen. Aber auch hier gilt: Es greift eines ins andere. Das verbesserte Nahrungsangebot durch die Landwirtschaft führt zum veränderten Verhalten der Gänse bis hin zu mehr Problemen in der Landwirtschaft“, erklärt Südbeck. Hier müsse man nach individuellen Lösungen suchen, unter anderem könnten finanzielle Ausgleiche geschaffen werden.

Annette Kellin



Ringelgänse sind eng an die Küste gebunden.



O hätte ich Flügel! (Psalm 55,7)

Ein Gottesdienst aus der Vogelperspektive mit Bischof Jan Janssen

Eigens zu den Zugvogeltagen – mit direktem Blick auf das Weltnaturerbe Wattenmeer – lädt Bischof Jan Janssen zur Vogelperspektive ein – gemeinsam mit Peter Südbeck, Leiter des Nationalparks Niedersächsisches Wattenmeer, der Kirchengemeinde und Musikern aus Varel. Die Bibel zeigt viel Sinn für die Artenvielfalt, für die Eigenarten der Vögel und für das Miteinander der Verschiedenen. Wir Menschen sollen uns dafür einsetzen, diesen Reichtum der Schöpfung Gottes nachhaltig zu gestalten, und Vögel schützen, die auf den ausbeuterischen Umgang der Umwelt besonders empfindlich reagieren. Menschen können an Vögeln beobachten und lernen. So gehört zum Geschöpf-

sein auch das Unterwegsbleiben. Schon ein Blick in die Geschichte zeigt, dass wir selbst Wandervogel, Zugvögel, also Geschöpfe mit Migrationshintergrund sind. Es gibt viel Ornithologisches in der Bibel zu entdecken!

Freitag, 16. Oktober, 18 Uhr,
Weltnaturerbeportal
Edo-Wiemken-Str. 61
26316 Varel/Dangast



7. Zugvogeltage im Nationalpark
Niedersächsisches Wattenmeer

„Lobet den Herrn auf Erden, ...“

Gedanken zum Umgang mit (Nutz-)Tieren im biblischen Kontext



Zur Person

Jens Möllmann ist Kreispfarrer im Ev.-luth. Kirchenkreis Wesermarsch und Beauftragter der oldenburgischen Kirche für die Landwirtschaft.



Ausflug an die Pfälzer Weinstraße: Zwischen Neustadt und Landau liegt der idyllische Winzerort Rhodt. Wir erfreuen uns an dem schönen Ortsbild und streifen langsam aus dem Dorf hinaus und in die Weinberge. Dort wird fleißig gearbeitet. Die Winzer bearbeiten den Boden zwischen ihren Rebzeilen, schneiden Unkraut und lockern die Erde. Sie verrichten diese Arbeiten mit Maschinen. Auf schmalen Traktoren, die genau zwischen zwei Rebzeilen passen, fahren sie die leicht ansteigenden Rebanlagen auf und ab. In einer Anlage wird zwar gearbeitet, aber die Geräuschkulisse klingt anders. „Rico, hörst uff!“ schallt es in pfälzischem Dialekt zu uns herüber. Ein Winzer pflügt seinen Weinberg und lässt den Pflug von einem Pferd ziehen.

Später im Weingut trinken wir einen Wein, der den Beinamen „Rosswingert“ trägt, weil er in eben den Weinfeldern gewachsen ist, die nur mit echten Pferdestärken bearbeitet (und mit Pferdemit gedüngt) werden. Der Winzer liebt Pferde, aber genauso auch guten Wein, und der kann nur auf gesundem Boden wachsen. Dem Boden und den von ihm lebenden Reben bekommt die Behandlung mit dem im Vergleich zum Traktor wesentlich leichteren Pferd gut, und das soll sich auch in der Güte des späteren Weines bemerkbar machen.

Was der Pfälzer Winzer noch heute praktiziert, ist seit biblischen Zeiten bis weit ins 20. Jahrhundert hinein übliche Praxis in der Landwirtschaft gewesen. Tiere zu halten und in vielfältiger Weise nutzen zu können, ist für die Autoren der biblischen Bücher im Alten wie im Neuen Testament selbstverständlich. Ziegen- und Schafherden sind für die Menschen zur Zeit der Erzväter ein wahrer Segen. Dass Jakob unter dem Segen Gottes steht, macht sich etwa im Reichtum seines Viehbesitzes bemerkbar. Schafe und Ziegen liefern den Menschen Fleisch, Wolle, Leder und Milch, die wiederum als Grundlage für Sahne, Butter und Käse

dient. Und es ist Gott selber, der die aus dem Paradies vertriebenen Menschen mit Kleidung, die aus Fellen von Tieren besteht, versorgt (1. Mose 3,21).

Tiere dienen in dieser hauptsächlich agrarisch geprägten Lebenswelt ganz selbstverständlich als Arbeitskräfte. Ochsen oder Kühe braucht man zum Pflügen oder Dreschen, aber auch als Zugtiere. Esel sind als Lasttiere den Menschen unentbehrlich. Josef etwa schickt eine Karawane mit zehn Eseln, „mit dem Besten aus Ägypten beladen“ (1. Mose 45,23), zu seinem Vater Jakob. Und der barmherzige Samariter nutzt einen Esel, den er zuvor selbst als Reisetier geritten hat, zum Krankentransport (vgl. Lk 10,15,24ff). Das Nutztier Esel besitzt seit dem Einzug Jesu in Jerusalem im christlichen Kontext eine hohe Bedeutung, man denke an die Umzüge mit Palmeseln am Palmsonntag. Das Pferd dient im alten Israel vornehmlich militärischen Zwecken; „Rosse werden gerüstet zum Tage der Schlacht“ (Spr 21,31).

Wie man sich die Kraft der Tiere zu Nutze macht, indem man sie als Zug- und Last- bzw. Reittiere hält, so ist es für die Menschen der Bibel genauso selbstverständlich, dass man Tiere schlachtet und sie verzehrt. Jakob etwa wünscht sich, bevor er den Segen an seinen Sohn weiterreicht, ein Fleischgericht zu essen. Esau jagt ein Wildbret und bereitet es zu. Jakob holt zwei Böcklein aus der Herde und lässt diese von seiner Mutter zubereiten. Dazu nutzt er noch deren Felle als Tarnung bei seinem Segensbetrug, der ihm schließlich gelingt (vgl. 1. Mose 27). Und auch Jesus ist mit diesem Leben vertraut. Im Gleichnis vom verlorenen Sohn erzählt er davon, wie der Vater nach der Rückkehr des verlorenen geglaubten Sohnes seinen Dienern den Befehl gibt, das gemästete Kalb zu bringen und zu schlachten. Der zweite Sohn klagt später darüber, dass der Vater ihm nie einen Bock für ein Festmahl im Freundeskreis zur Verfügung gestellt ha-

ihr Tiere und alles Vieh ...“ (Ps 148,7+10)

be (vgl. Lk 15,11ff). Bei der Speisung der 5.000 lässt Jesus neben den fünf Broten eben auch zwei Fische austeilten. Die Geschichte vom Fischzug Petri (Lk 5,1-11) zeigt noch einmal, wie selbstverständlich Jesus davon ausgeht, dass zur menschlichen Ernährung Tiere gefangen, geschlachtet und verzehrt werden.

So verwundert es auch nicht weiter, wenn in den drei synoptischen Evangelien davon berichtet wird, dass Jesus gemeinsam mit seinen Jüngern das Passalamm zu essen wünschte (vgl. Mk 14,14).

Auch wenn der Fleischverzehr erlaubt ist, findet sich in der biblischen Tradition noch ein anderer Aspekt: Waren die Menschen vor der Vertreibung aus dem Paradies noch Pflanzenesser (1. Mose 1,29f), so ist für das Leben jenseits von Eden zumal nach der Sintflut zwar der Fleischgenuss erlaubt (vgl. 1. Mose 9,2-4), die Vervollständigung der Welt aber wird den Urzustand wieder herbeiführen, „und Löwen werden Stroh fressen wie die Rinder“ (Jes 11,7).

Die Menschen der Bibel leben wie wir zwischen den Zeiten. Was uns von ihnen unterscheidet, ist wohl eher eine Frage des rechten Maßes: Der zurückgekehrte verloren geglaubte Sohn bekommt von seinem Vater einmal ein Fest ausgerichtet, anlässlich dessen ein gemästetes Kalb geschlachtet und verzehrt wird. Jesus isst auch nur einmal im Jahr vom Passalamm. Ob die Menge heutigen Fleisch-

konsums angemessen ist, darf ernsthaft gefragt werden. Der Ordensgründer Benedikt von Nursia, dem es immer um das rechte Maß im Leben ging, hat vor 1.500 Jahren in seiner Mönchsregel festgehalten: „Die ganz schwachen Kranken dürfen außerdem zur Wiederherstellung ihrer Gesundheit Fleisch essen. Doch sobald es ihnen besser geht, sollen sie alle nach allgemeinem Brauch auf Fleisch verzichten“ (Regel des Hl. Benedikt, Abschnitt 36). Immer wieder mahnt er dazu, Unmäßigkeit zu vermeiden. Das rechte Maß in den verschiedenen Bereichen unseres Lebens zu finden, bleibt uns als Individuen wie als Gesellschaft aufgegeben.

Um im Umgang mit (Nutz-) Tieren aus christlicher Perspektive angemessen und maßvoll handeln zu können, mag ein Blick auf einen zentralen Text der Bibel hilfreich sein, die Schöpfungsgeschichte. Im ersten Schöpfungsbericht (1. Mose 1,1-2,4) wird für den fünften Schöpfungstag von der Erschaffung der Wassertiere und der Vögel berichtet. Am sechsten Tag erschafft Gott „die Tiere des Feldes ... und alles Gewürm des Erdbodens“ und schließlich den Menschen als sein Bild. Menschen wie Tiere sind beide mit der Würde beschenkt, Gottes Geschöpfe sein zu dürfen. Sie teilen mit uns sogar die Aufgabe, dem Schöpfer sein Lob darzubringen, wie es im Psalm heißt: „Lobet den Herrn auf Erden, ... ihr Tiere und alles Vieh ...“ (Ps 148,7+10).

Die Schöpfungsgeschichte spricht den Menschen als Bild Gottes an. Er soll in der Schöpfung Gott repräsentieren und über diese in Verantwortung vor ihm und stellvertretend für ihn „herrschen“: „... machet sie euch untertan und herrschet über die Fische im Meer und über die Vögel unter dem Himmel und über das Vieh und über alles Getier, das auf Erden kriecht“ (1. Mose 1,28).

Die Herrschaft über die Tiere bedeutet keine Diktatur menschlicher Willkür, in der Tiere für unsere Interessen verzwackt und benutzt werden. Es ist vielmehr an ein Herrschen gedacht, das sich in dem Bewusstsein vollzieht, dass die Tiere den Status der Geschöpflichkeit mit uns teilen, dass sie uns vom Schöpfer anvertraut sind und wir ihm für unseren Umgang mit ihnen verantwortlich sind. Im Alten Testament schon finden sich Regeln für solch einen angemessenen Umgang mit Nutztieren wie etwa: „Du sollst dem Ochsen, der da drischt, nicht das Maul verbinden“ (5. Mose 25,4). Selbst in die Zehn Gebote hat dieser Grundgedanke Eingang gefunden, wenn im Gebot der Sabbatheiligung auch das Vieh in das Arbeitsverbot einbezogen wird.

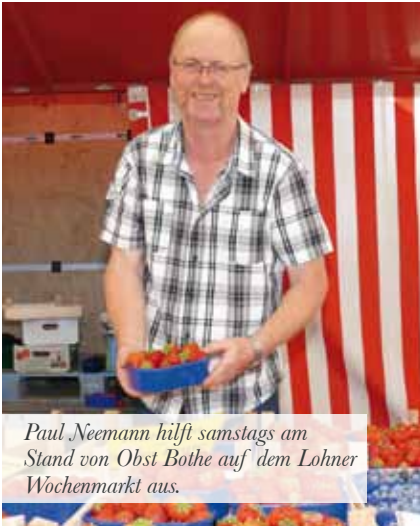
Nicht, ob wir mit Nutztieren leben und uns ihrer bedienen, steht aus biblischer Perspektive in Frage, sondern ob wir es angemessen und in recht verstandener Verantwortung tun.

Jens Möllmann



Regional, Bio – oder was?

Drei Möglichkeiten, bewusst einzukaufen



Paul Neemann hilft samstags am Stand von Obst Bothe auf dem Lohner Wochenmarkt aus.



Conrad Traidl stellt einer Besuchergruppe den seit etwa zehn Jahren Demeter-zertifizierten Sonnenhof vor.



Annette Schwarding leitet den SoLa Bioladen in Vechta.

Der Samstagmorgen beginnt früh für Paul Neemann. Während die meisten Lohnerinnen und Lohner noch in ihren Betten liegen, baut er in der Innenstadt den Obststand der Familie Bothe auf. Andert-halb Stunden dauert es, bis alle Kisten an ihrem Platz stehen. Viel Zeit zum Durchatmen bleibt nicht. Um 7 Uhr schaut bereits die erste Kundschaft vorbei.

Seit den 1950er Jahren beschickt die Familie Bothe den Lohner Wochenmarkt am Donnerstag. Auf dem Markt am Samstag sind sie seit 1991 vertreten. Schon damals, vor 14 Jahren, half Paul Neemann am Stand mit aus. In den letzten Jahren sei die Nachfrage nach regionalen Produkten aber immer größer geworden, berichtet der 56-Jährige.

Lieber regional einkaufen

„Wenn möglich, versuchen wir Lebensmittel aus der Gegend zu kaufen. Auch, um die hiesigen Landwirte zu unterstützen“, erzählt Berthold Fischer. Der Lohner ist an diesem Morgen mit seiner Frau auf dem Wochenmarkt unterwegs. Ehefrau Ulrike ergänzt: „Hier ist die Ware frisch, schmeckt gut und man sieht, was man hat.“ Die Qualität müsse stimmen, sagt sie, nicht nur der Preis.

Am Stand von Obst Bothe kosten die dazugekauften Äpfel aus Neuseeland derzeit 3,40 Euro pro Kilo, die eigenen nur 2,40 Euro. „Das liegt an den kurzen Wegen“, erklärt Paul Neemann. Vom Obsthof in Deindrup sind es gerade einmal 19 Kilometer bis nach Lohne, die Transportkosten entsprechend niedrig.

Gleichzeitig halten sich dadurch der Energieverbrauch und der Ausstoß von Kohlenstoffdioxid in Grenzen. Das kommt vor allem bei umweltbewussten Verbraucherinnen und Verbrauchern gut an. „Wenn Lebensmittel erst durch die halbe Welt transportiert werden müssen, ist das ja auch schlecht für das Klima“, verrät eine 60-jährige Kundin, warum sie lieber regional einkauft.

Die Leute seien auf jeden Fall kritischer geworden, ist Paul Neemann überzeugt. Viele würden inzwischen ganz genau nachfragen, woher Apfel, Zwetschge, Kohl und Co. kommen. „Bei den Produkten vom Obsthof in Deindrup können wir ja nicht nur sagen wo, sondern auch wie sie angebaut wurden.“ Damit, so der 56-Jährige, habe er in der Vergangenheit sogar so manche Kundschaft überzeugen können, die sonst nur „Bio“ kauft.

Die Voraussetzungen für eine Zertifizierung

Aber worin unterscheiden sich Bio-Produkte eigentlich von den konventionellen, regionalen Lebensmitteln? Diese Frage kann Conrad Traidl genauer beantworten. Eigentlich arbeitet der gelernte Schäfer und Agrarbetriebswirt als Werkstatteleiter für den Bereich Landwirtschaft auf dem Sonnenhof in Deindrup. Heute Vormittag ist allerdings sein Einsatz als Fremdenführer gefragt. Studierende der Hochschule für Agrar- und Umwelttechnik aus Österreich wollen sich die sozialtherapeutische Einrichtung für Menschen mit Behinderungen genauer anschauen.

Der Sonnenhof ist einer von aktuell rund 1.400 landwirtschaftlichen Bio-Betrieben in Niedersachsen. „Beim Gemüse- und Ackerbau setzen wir zum Beispiel keine synthetischen Dünger- und Pflanzenschutzmittel ein“, nennt Conrad Traidl eine der Voraussetzungen für eine Zertifizierung. Der Verzicht auf Gentechnik und eine artgerechte Tierhaltung sind weitere.

Knapp 200 Schafe, Legehennen und ein paar Schweine leben auf dem Hof. Das Futter für die Tiere stammt größtenteils aus dem eigenen Anbau, der Mist wird als Dünger wieder auf die Felder gegeben. Kreislaufwirtschaft nennt sich das Prinzip, das im Zentrum des ökologischen Landbaus steht.

Insgesamt bewirtschaftet die Lebens- und Arbeitsgemeinschaft etwa 60 Hektar landwirtschaftliche Fläche, baut

Futtergetreide, Tomaten, Gurken, Zucchini und Kartoffeln an. Die Erträge seien geringer als in der konventionellen Landwirtschaft, erklärt der Werkstattleiter, der Aufwand größer. „Dadurch ergibt sich auch der höhere Preis von Bio-Produkten.“

„Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt

Die Begriffe „Bio“ und „Öko“ sind gesetzlich geschützt und dürfen nur bei solchen Lebensmitteln verwendet werden, die nach den Regeln der EG-Öko-Verordnung produziert werden. Einmal im Jahr prüfen anerkannte Kontrollstellen vor Ort, ob der Betrieb die Richtlinien einhält. Wo „Bio“ draufsteht, ist demnach auch „Bio“ drin – egal, ob die Lebensmittel aus dem Bioladen, direkt vom Hof oder aus dem Discounter kommen.

Verbraucher erkennen Bio-Produkte an dem EU-Bio-Logo, das ein aus Sternen geformtes Blatt auf grünem Grund zeigt. Zusätzlich tragen einige Produkte Label von Anbauverbänden wie zum Beispiel Demeter, Naturland, oder Bioland. Sie stehen für noch strengere Richtlinien. Auch der Sonnenhof ist seit zehn Jahren Demeter-zertifiziert.

Seit 2007 verkauft der Hof seine Lebensmittel sowie weitere Bio-Waren in einem eigenen Bioladen mit Café in Vechta. „Unsere Kundschaft sind Menschen, die sich bewusst ernähren und sich fragen, woher ihre Lebensmittel stammen. Wer hier reinkommt und ein gesundes Produkt kaufen möchte, den schreckt auch der etwas höhere Preis nicht ab“, sagt Leiterin Annette Schwarting.

14 Minuten Fahrtzeit vom SoLa Bioladen und zehn Minuten vom Sonnenhof entfernt liegt der Wilhelminenhof. Von dem Klang der Autotür lässt sich der vorbeistolzierende Hahn nur kurz bei der Futtersuche stören. An Besucherinnen und Besucher ist der gefiederte Bewohner des Hofes gewöhnt. Fast täglich, außer sonntags, kommt Kundschaft vorbei, um im Hofladen einzukaufen. Bis zu 60 Mal im Jahr führt Chefin Angelika Balz Gruppen über das Gelände. Bei Gelegenheit erzählt sie dann, was ihr Angler Rotvieh, eine bedrohte Rinderrasse, mit der Bibel zu tun hat. Oder wie Pferdemit rheumatische Beschwerden lindert.

Die sechsköpfige Familie Balz betreibt auf ihrem Hof in der Gemeinde Bakum eine traditionelle Landwirtschaft. „Man muss sich wieder an das erinnern, was schon früher funktioniert hat. Unsere Großeltern haben ja nachhaltig gearbeitet, auch wenn sie es nicht so genannt haben“, ist Angelika Balz überzeugt. Auf chemische Wirkstoffe zum Pflanzenschutz wird hier größtenteils, allerdings nicht vollständig, verzichtet. Daher läuft der Wilhelminenhof trotz Kreislaufwirtschaft und artgerechter Haltung noch als konventioneller Betrieb.

Siegel sind Orientierungshilfen

Je nach Saison stehen in dem Hofladen Kisten mit Tomaten, Heidelbeeren und Birnen, Körbe mit Kartoffeln oder Eiern. Dazwischen baumeln Wurst und Schinken von den eigenen Schweinen. 1,50 Euro kostete Ende August ein Kilogramm Äpfel der Sorte „Collina“. Ein Schälchen Heidelbeeren geht für 2,50 Euro über die Ladentheke. „Damit sind wir hier und da etwas teurer als die Sonderangebote im Supermarkt“, sagt Angelika Balz. Der Geiz-ist-geil-Kunde, der sein Hackfleisch für 1,99 Euro im Discounter kauft, verirrt sich selten in ihren Laden. Überzeugte Bio-Kundschaft fährt lieber gleich in den Bioladen.

Die Landwirtin ist überzeugt: „Unsere Kundinnen und Kunden wollen genussvolle Lebensmittel, die sie guten Gewissens kaufen können – regional und saisonal.“ Welches Produkt wann Saison hat, das wissen jedoch nur noch wenige. „Konsumenten erwarten zu jeder Jahreszeit die volle Auswahl an der Ladentheke. Aber alles, was ich aus der eigentlichen Saison herausziehe, hat auch einen höheren Bedarf an Dünge- und Pflanzenschutzmitteln.“ Und das gehe zu Lasten von Qualität und Geschmack. Doch woran erkennen Kunden, ob sie ein gesundes Produkt in den Händen halten? „Gar nicht!“, lautet die spontane Antwort. Nach kurzem Überlegen ergänzt Angelika Balz: „Das Vertrauen muss da sein.“ Ja, Siegel und Zertifikate könnten Orientierungshilfe geben. Aber wer wirklich hinter den Produkten stecke, welcher Erzeuger, welche Leidenschaft – das sähen Verbraucher erst, wenn sie einmal genauer hinschauen.

Melanie Thiel de Gafenko



Direktvermarktung im Hofladen



Angelika Balz und ihre Familie betreiben seit 20 Jahren traditionelle Landwirtschaft.



Tiere auf dem Wilhelminenhof

Was liegt auf meinem Teller?

Fleischverzehr ist auch Thema im Kindergarten



Die Kinder pflanzen selbst Kartoffeln.



Bewusste Ernährung lernen die Kinder auch beim gemeinsamen Frühstück.



Beim Besuch auf dem Bauernhof können die Kinder an einer Holzkuh das Melken üben.

Woher kommt mein Schnitzel? Wird diese Frage auch schon im Kindergarten gestellt? „Für jedes Kind ist es ein Thema: Was ist da auf meinem Teller“, sagt Ingeborg Pohl, Beauftragte für Kindergartenarbeit der oldenburgischen Kirche. Durch Haustiere wie Kaninchen kämen die Kinder damit in Berührung, dass auch diese Tiere gegessen werden. Die Herangehensweise der Kinder sei jedoch eine ganz andere als die der Erwachsenen. „Wir stellen die ethischen Fragen. Nicht die Kinder“, betont Pohl. Das bestätigt auch Petra Bruns, Leiterin des Nikolai-Kindergartens in Eversten (Oldenburg). „Ich esse das nicht. Das ist niedlich. Diese Argumentation erleben wir bei den Kindern“, berichtet sie.

Die Bedingungen in Schlachthäusern und Mastställen werden Bruns' Meinung nach zu Recht von den Kindern ferngehalten. „Es sind die Eltern, die einkaufen. Sie müssen sich informieren und bewusst entscheiden“, betont Bruns. Und auch beim Schlachten zusehen, wie es etwa die Sterneköchin Sarah Wiener mit Jugendlichen gemacht hat, sollten Kinder ihrer Meinung nach nicht. Viel wichtiger

sei es, den Kindern Mitgeschöpflichkeit und ein bewusstes Verhältnis zum Essen zu vermitteln. Das fängt im Nikolai-Kindergarten mit gesunder Ernährung an, geht mit einem Schrebergarten, in dem die Kinder selbst pflanzen und ernten, weiter und führt auch zu Besuchen auf dem Bauernhof, wo die Kinder an einer Holzkuh Erfahrung im Melken sammeln können.

„Gesunde Ernährung ist in allen unseren Kindergärten Thema.“

„Wenn die Kinder bewusst essen und Spaß am Kochen entdecken, dann werden sie sich später auch mit den Produktionsbedingungen beschäftigen“,

hofft die Erzieherin. Auch Pohl betont: „Gesunde Ernährung ist in allen unseren Kindergärten Thema.“ Und es werde auch darüber gesprochen, wo das Fleisch herkomme. „Das Thema Schlachten ist dann aber noch mal etwas ganz anderes.“ Man müsse bedenken, dass die Kinder in diesem Alter erst eine Vorstellung vom Tod entwickelten.

Je älter die Kinder werden, desto mehr Fragen stellen sie von selbst. Bruns, die vor ihrer Zeit als Leiterin des Nikolai-kindergartens im Hort in St. Johannis in Kreyenbrück (Oldenburg) arbeitete, erinnert sich an einen Besuch in einer Fleischerei, den sie dort mit den Kindern erlebt hat. „Wir haben gemeinsam Wurst gemacht.“ Es sei für die Jungen und Mädchen spannend gewesen zu sehen, wie aus dem Fleisch der Tiere die fertige Wurst wurde.

Dieses Wissen sei heute nicht mehr selbstverständlich, berichtet die Erzieherin, die selbst aus einem Dorf kommt. „Ich bin mit dem Schlachten groß geworden. Das war immer ein Fest im Dorf“, erinnert sie sich. Mit den Hühnern zu spielen, die später gegessen wurden, sei für sie völlig normal gewesen.

Kerstin Kempermann

„Wir müssen endlich umdenken“

Warum bei Christian Rauffus nicht mehr nur Fleisch auf den Teller kommt

„Manchmal fällt eine Idee vom Baum wie ein reifer Apfel“, sagt Christian Rauffus. Der Vorstoß, vegetarischen Aufschnitt herstellen zu lassen, war so eine Idee. Im vergangenen Jahr hat der Geschäftsführer des Zwischenahner Lebensmittelherstellers Rügenwalder Mühle sie umgesetzt. Die ersten fleischfreien Produkte kamen im Dezember 2014 auf den Markt, schon Ende dieses Jahres werden sie etwa ein Drittel des Umsatzes ausmachen. Waren es ethische Gründe, die ihn zu diesem Schritt motiviert haben? Oder rein unternehmerisches Kalkül?

„Der Markt für Fleischwaren ist seit Jahren erschöpft“, erklärt der Firmenchef. Gleichzeitig werde Fleisch so billig verkauft, „das geht auch uns auf den Wecker“, findet er deutliche Worte. „Wie sollen Verbraucher Lebensmittel wertschätzen, wenn sie so wenig kosten?“ Es sei schwierig geworden, damit Geld zu verdienen – „Und unter diesem Kostendruck entstehen auch Skandale, keine Frage.“ Die aber belasten nicht einzelne Betriebe, sondern die gesamte Branche, „weil nur noch zwei Prozent der Bevölkerung in Kontakt zur Landwirtschaft stehen und die Realität einschätzen können.“ Die Realität, das sind für Rauffus Zahlen und Fakten statt romantischer Vorstellungen vom Landleben. Und er hat eine sehr klare Meinung dazu. Etwa zum Bio-Fleisch. Nein, er könne sich nicht vorstellen, künftig ausschließlich mit Bio-Fleisch zu arbeiten. Bio funktioniere nicht in der Tierhaltung. Die Produktion sei zu teuer, der Markt zu klein.

„Jede Woche werden in Deutschland 5.000 Bio-Schweine geschlachtet, aber 1,3 Millionen konventionell gezüchtete. Selbst wenn ich meine Zuschnitte von diesen 5.000 Tieren kaufen könnte, ständen meine Maschinen schon am ersten Tag spätestens mittags still.“ In einer Gesellschaft, die keinen Verzicht mehr akzeptiere, müsse man neue Wege gehen. „Wir leben im Überfluss. Die Diskussion um vegetarische Ersatzprodukte ist ein

Luxusproblem.“ Dennoch ist es für ihn eines, dem er sich stellen will.

Mit dem Erfolg seiner neuen Produktpalette hört für Christian Rauffus das Umdenken nicht auf. Derzeit wird daran gearbeitet, die vegetarische Linie schrittweise auf vegan umzustellen. „Allerdings ist es in einigen Bereichen schwierig, ganz auf tierisches Eiweiß zu verzichten.“ Gelingt der Durchbruch, ist auch der nächste Schritt schon gedacht: Derzeit kommt das Soja für das pflanzliche Eiweiß aus Nordamerika („Aus Südamerika kaufen wir nichts – die Abholzung der Regenwälder für die Landwirtschaft ist unerträglich“), langfristig will Rauffus aber mit heimischen Anbietern zusammenarbeiten. „Ich könnte mir auch vorstellen, von Soja etwa auf Lupinen oder anderes pflanzliches Eiweiß umzustellen.“

Dass ein Hersteller wie Christian Rauffus, der noch vor kurzem ausschließlich auf Fleischprodukte setzte, in diesen Fragen eng mit dem Vegetarierbund zusammenarbeitet und sich von Greenpeace beraten lässt, scheint auf den ersten Blick skurril. Nicht für ihn. „Wir fangen erst an, uns mit diesem Thema zu befassen – da ist es sinnvoll, Fachleute ins Boot zu holen.“

Christian Rauffus macht es sichtlich Spaß, die Fleischbranche ein bisschen aufzumischen. Die Empörung der Kollegenschaft war zunächst groß. Mittlerweile sind andere Fleischwaren-Hersteller ebenfalls auf den Veggie-Zug aufgesprungen. Wohin er fahren wird, ist auch für Rauffus eine spannende Frage. Dass die Veränderung unverzichtbar ist, steht für ihn fest: „Auf einer unserer Fachtagungen mahnte ein Vertreter des Club of Rome in seinem Vortrag, wir verhielten uns, als hätten wir nicht nur eine Erde, sondern fünf. Die haben wir aber nicht. Deshalb müssen wir endlich umdenken.“

Anke Brockmeyer



Zur Person

In sechster Generation leitet Christian Rauffus, Jahrgang 1952, als geschäftsführender Inhaber die Rügenwalder Mühle, Carl Müller GmbH & Co. KG, in Bad Zwischenahn. Nach dem Abitur studierte Rauffus Betriebswirtschaft in Saarbrücken und absolvierte gleichzeitig eine Fleischerlehre. Anschließend legte er die Meisterprüfung im Fleischerhandwerk ab. Unter seiner Leitung wandelte sich die das Familienunternehmen von einem traditionellen mittelständischen Fleischerbetrieb zu einem sehr erfolgreichen Lebensmittelhersteller. Der Umsatz 2014 wird auf 175,4 Millionen Euro beziffert.

„Wir haben noch viel vor!“

Im Gespräch mit Dirk Warnecke von der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH



Für das Netzwerk „Nordwest isst besser“ kreierten Mitarbeitende den regionalen Mini-Burger aus Produkten der beteiligten Partnerunternehmen.



Die eks GmbH beteiligte sich 2014 an der Aktion der Stadt Oldenburg „Agenda 21“ zum nachhaltigen Konsum.



Zur Person

Dirk Warnecke leitet als Geschäftsführer die Geschicke der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH. Der 56-Jährige ist gelernter Koch und Betriebswirt.

1997 aus dem Krankenhausbetrieb heraus gegründet, ist die eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH eine hundertprozentige Tochtergesellschaft des „Evangelischen“ in Oldenburg. Zu ihren Kunden gehören seither auch externe Einrichtungen, wie andere Krankenhäuser, Reha-Zentren, Senioreneinrichtungen oder Kindergärten und Schulen. Rund 3.000 Essen werden täglich am Standort in Bad Zwischenahn zubereitet. Dabei verarbeitet das Unternehmen fast ausschließlich regionale Produkte. Seit Anfang 2014 bildet die eks unter Geschäftsführer Dirk Warnecke mit weiteren Unternehmen aus dem Oldenburger Land das Netzwerk „Nordwest isst besser“. Dessen Mitglieder verpflichten sich zu einem nachhaltigen Wirtschaften und transparenten Produktions-Prozessen. Melanie Thiel de Gafenco sprach mit Dirk Warnecke von der eks Evangelische Krankenhaus Service GmbH.

Wie sind Sie als Caterer auf die Idee gekommen, eine Initiative für Nachhaltigkeit ins Leben zu rufen?

Unser Unternehmen hat sich vor fünf Jahren als Praxispartner an dem Projekt „nordwest2050“ der Universität Oldenburg beteiligt, bei dem es um Klimawandel und Nachhaltigkeit ging. Dabei ist uns klargeworden, dass man als regionales Unternehmen um diese Fragestellungen künftig nicht mehr herumkommt. Vor knapp anderthalb Jahren haben wir deshalb unsere Lieferanten eingeladen, um mit ihnen über den Klimawandel, über Verfügbarkeit und Regionalität zu diskutieren. Die Resonanz war so groß, dass wir mit sechs weiteren regionalen Produzenten und Lieferanten schließlich das Netzwerk „Nordwest isst besser“ gegründet haben. Insgesamt haben wir viel vor und werden in der nächsten Zeit noch einige Male von uns reden machen.

Wie wichtig ist es eigentlich Ihren Kunden, was bei ihnen auf dem Teller landet?

Unsere Erfahrung ist, dass sich die Kon-

sumenten immer mehr für die Herkunft und Produktion der Lebensmittel interessieren und von ihrem Lieferanten und Produzenten eine gewisse Ehrlichkeit und Verlässlichkeit erwarten. Wenn ich zum Beispiel die Erdbeeren aus Westerstede hole, dann sehe ich, wo die gewachsen sind, wie die gepflückt wurden. Wir haben den Eindruck, dass die Kunden diesen regionalen Bezug sogar noch ein Stück weit über die „Bio“-Qualität stellen.

Verwenden Sie denn Bio-Produkte?

Ja, Kindergärten und Schulen, die wir verpflegen, bekommen teilweise innerhalb der Speisefolge auch Bio-Lebensmittel. Da ist dann mal der Reis, die Kartoffel oder das Gemüse in Bio-Qualität. Damit haben wir gute Erfahrungen gemacht.

Bei regionalen Lebensmitteln kommt es doch sicherlich auch mal zu Engpässen...

Naturbedingt ist die Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel das eine oder andere Mal nicht gegeben. Da sind wir dann auch ehrlich. Wenn der Kartoffelschälbetrieb in unserem Netzwerk Kartoffeln dazukaufen muss, die nicht aus der Region stammen, informieren wir die Kunden darüber.

Wie lassen sich hohe Qualität, nachhaltiges Wirtschaften und wettbewerbsfähige Preise unter einen Hut bringen?

Bio-Qualität ist vielleicht teurer, regionale Qualität aber nicht unbedingt. Für uns ist entscheidend, was mit den Lebensmitteln vom Produzenten über den weiterverarbeitenden Betrieb bis hin zur Auslieferung passiert. In den letzten Jahrzehnten haben sich viele Technologien in der Produktion und im Küchenbereich enorm weiterentwickelt, sodass wir bald neue Maßstäbe anlegen können.

Das Gespräch führte Melanie Thiel de Gafenco.



Tiergesundheit ist unsere Existenz

Doch für Hendrik Lübben ist das Wohl seiner Milchkühe noch mehr: Berufsethos

Wirtschaftskrise in China? Handelsembargo in Russland? Wenn der Blick in der Wesermarsch über saftige Weiden und sturmgebeugte Bäume bis zum Horizont geht, scheint das weit weg. Irrtum. „Der Milchpreis ist ein Weltmarktpreis geworden“, erklärt Hendrik Lübben. „Seit die staatliche Unterstützung weggefallen ist, haben die Milchbauern mit ständig schwankenden Preisen zu tun.“ Und wenn in China die Nachfrage sinkt, merkt das auch Hendrik Lübben. Der 34-Jährige bewirtschaftet in Nordenham gemeinsam mit seinem Vater einen Milchviehbetrieb. 160 Kühe, 110 Hektar Grünland, zehn Hektar Maisanbau. Das sind die Eckdaten für eine ganz klare Rechnung: Der Hof muss so viel abwerfen, dass vier Haushalte davon leben können – Lübben selbst mit seiner Frau und dem kleinen Sohn, seine Eltern, die Oma und ein Angestellter.

Morgens um fünf steht Hendrik Lübben auf. Dann werden die Kühe an den Melkstand getrieben, danach kommen sie auf die Weide. „Im Melkstand haben wir einen intensiven Kontakt zu den Kühen. Da erkennt man schnell, ob eine Kuh gesund ist“, erklärt der Landwirt. Auch abends sieht er im Stall noch einmal nach seinen Tieren. Ihre Gesundheit ist seine Existenzgrundlage. „Deshalb ist es selbstverständlich, sie gut zu versorgen.“ Dazu gehöre eine saubere, trockene Liegebox, Ruhezeiten, hochwertiges Futter, die Weidehaltung im Sommer. „Nur eine zufriedene Kuh gibt eine Leistung, die für uns wirtschaftlich ist“, betont Lübben. Doch das Wohlergehen seiner Tiere ist für ihn mehr als nüchterne Kalkulation: „Dass es meinen Kühen gut geht, ist für mich Berufsethos.“ Selbst wenn auf seinem Hof alles optimal läuft, ist dies noch keine Garantie für den wirtschaftlichen Erfolg. Wenn wie jetzt der Milchpreis innerhalb eines Jahres von 37 auf 26 Cent pro Liter fällt, müssen die Landwirte mit dem spitzen Bleistift rechnen. „Eigentlich sollten wir in besseren Jahren Geld sparen, um in

schlechteren ein Polster zu haben“, weiß Lübben. „Andererseits müssen wir in den guten Jahren investieren, um für die Zukunft gerüstet zu sein.“ Die Wirtschaftlichkeit eines Hofes hänge extrem davon ab, wie gut man seine Kosten im Griff habe.

„Da wir Bauern die Ersten in der Wertschöpfungskette sind, können wir Kosten nicht nach unten weitergeben, sondern müssen sie irgendwie auffangen.“ Sowohl bei den Händlern als auch beim Endverbraucher müsse ein Umdenken einsetzen, wünscht er sich. „Milch ist ein Lebensmittel, das in hoher Qualität und mit großer Sorgfalt hergestellt wird. Das darf man nicht verramschen“, betont der Landwirt und staatlich geprüfte Betriebswirt, der zudem als Kirchenältester Vorsitzender des Landausschusses seiner Kirchengemeinde ist.

Dass die Stimmung in der Bevölkerung den Landwirten gegenüber ausgesprochen kritisch ist, nervt Lübben. Wenn etwa von „Turbokühen“ geredet werde, habe das mit der Realität nichts mehr zu tun. „Hier hat längst ein Umdenken eingesetzt. Früher ging es in der Zucht tatsächlich nur um die Leistung, heute wird viel mehr Augenmerk darauf gelegt, gesunde, robuste Tiere zu züchten.“ Gleichzeitig hätten die Landwirte mit hohen Auflagen zu kämpfen, „bei denen es oft gar nicht um das Tierwohl geht“.

Ob sein Sohn den Familienbetrieb irgendwann weiterführen wird? Hendrik Lübben zuckt die Schultern. „Die Zukunftsaussichten sind eigentlich ganz gut. Aber so wie meine Eltern mich nicht gedrängt haben, will ich auch meinem Sohn die Entscheidung selbst überlassen.“ Für ihn selbst sei es trotz aller Schwierigkeiten ein Traumberuf. „Die Tiere aufwachsen zu sehen, die Ernte, die Vielfältigkeit der Arbeit – darauf möchte ich nicht verzichten.“

Anke Brockmeyer



Hendrik Lübben mit einem neu geborenen Kälbchen, das während des Gesprächs auf die Welt kam – für den Landwirt Alltag, für die Journalistin ein ruhendes Wunder.



„Artgerechtes“ auf den Grill

Die Kirchengemeinde Osternburg kauft seit 2008 nur noch Lebensmittel von Tieren aus artgerechter Haltung



Zur Person

Susanne Duwe (51) ist Vorsitzende des Gemeindekirchenrates der Kirchengemeinde Osternburg und seit mehr als 20 Jahren Pfarrerin im Pfarrbezirk Kreyenbrück. Zudem ist sie Mitglied im Beirat der Gleichstellungsbeauftragten der oldenburgischen Kirche.

Ein Projekt mit dem Titel „Mitgeschöpflichkeit“ machte den Anfang: Vor acht Jahren hielt der damalige Kirchenälteste und Fachtierarzt für Pathologie Hans-Heinrich Fiedler in der Kirchengemeinde Osternburg einen Vortrag über die Haltungsbedingungen von Nutztieren. Daraufhin beschloss der Gemeindegemeinderat Osternburg, dass bei Veranstaltungen der Gemeinde und in den Kindertagesstätten nur noch tierische Produkte aus artgerechter Haltung verwendet werden sollten. Susanne Duwe, Pfarrerin in Kreyenbrück, erzählt mehr über den Beschluss und seine Umsetzung.

Frau Pfarrerin Duwe, wie kam es zu diesem Beschluss?

Herr Dr. Fiedler engagiert sich sehr für das Thema Mitgeschöpflichkeit. Er hat uns nahegebracht, wie die Tiere leben, die später verzehrt werden, und von teils katastrophalen Bedingungen berichtet. Wenn wir Tiere als Mitgeschöpfe achten, kann uns das nicht egal sein. Wir mussten uns fragen, wie wir als christliche Kirchengemeinde zu diesem Thema stehen. Daraufhin hat die Gemeinde eine Arbeitsgruppe eingerichtet. Dazu gehörten Pfarrfrauen und Pfarrer sowie Kirchenälteste, außerdem wurden regelmäßig Gäste als Experten dazugeholt.

Worum ging es in der Arbeitsgruppe?

Einerseits ging es um Informationen, andererseits um die Frage, was wir konkret tun können. Der Gemeindegemeinderat hat schließlich entschieden, dass das Fleisch, das wir kaufen, nur noch von Tieren aus

artgerechter Haltung stammen soll. Das betrifft zum Beispiel Feste in der Gemeinde. Vorher sind die Mitglieder der Arbeitsgruppe zu Züchtern und Mästern in der Region gegangen, haben mit ihnen gesprochen und sich die Haltungsbedingungen angesehen. Ortstermine gab es auch bei Schlachtstätten, bei Verarbeitungsbetrieben und dem Fleischer, von dem wir viel beziehen, um zu schauen, wie diese neue Richtung umgesetzt werden kann.

Gab es Bereiche, in denen es kompliziert wurde?

Wenn die Männerkochgruppe Würstchen grillt, kommt das Fleisch jetzt natürlich aus artgerechter Haltung. Beim Thema Essen in der Kindertagesstätte wollten wir zunächst wissen, was die Kinder gern essen. In einer Projektphase hat unser Lieferant für die Mittagsmahlzeiten mit Unterstützung einer ehrenamtlichen Ökotrophologin neue Gerichte ausprobiert, vegetarisch oder mit Fleisch und Eiern von Tieren aus artgerechter Haltung. Auch für die Eltern gab es Infoveranstaltungen. Das war einerseits aufwendig und hat Kosten verursacht, andererseits war es eine Bereicherung für den Speiseplan und die gesunde Ernährung unserer Kita-Kinder. Bei der Versorgung in den Kindertagesstätten der Kirchengemeinde Osternburg gibt es eine Kostendeckelung, daher stellt sich auch die Frage der Finanzierung. Es ist ein Prozess, der noch nicht abgeschlossen ist.

Was hat der Beschluss noch bewirkt?

Wir kaufen in der Kirchengemeinde schon lange viele Fair-Trade-Produkte. Denn beim Thema Mitgeschöpflichkeit geht es auch um Menschen – wie sie entlohnt werden, wie ihr Arbeitsalltag aussieht, ob sie mit ihrem Lohn ihren Lebensunterhalt bestreiten können. Wenn wir von Mitgeschöpfen reden, ist die ganze Schöpfung gemeint. Mitgeschöpflichkeit hat also mit der Umwelt zu tun, mit Menschen und Tieren, aber ebenso mit Pflanzen und dem Klima.

Antje Wilken



Die Männerkochgruppe in Kreyenbrück hält sich bei der Zubereitung von Gerichten strikt an die Vorgabe des Gemeindegemeinderates.



Diego – Star auf vier Pfoten

Wie ein Tier das Leben im Seniorenheim bereichert

Der kleine Diego kennt jede Ecke in dem Eingangsraum des Ev. Altenzentrums Westerstede. Denn seit April 2014 besucht er mit seinem Frauchen Anja Müller mehrmals wöchentlich die Bewohnerinnen und Bewohner der evangelischen Senioreneinrichtung.

Nachmittags, nach dem Kaffeetrinken, sind die Sessel an der Wand in dem großen Raum schnell besetzt, denn der kleine Vierbeiner ist sehr beliebt. „Die Bewohnerinnen und Bewohner freuen sich, das tut ihnen gut und mir auch“, merkt Anja Müller. Sie habe den Fundhund vor sieben Jahren im Internet gesehen und sich sofort in ihn verliebt.

Nach und nach kommen Seniorinnen und Senioren am Rollator oder mit dem Rollstuhl in die Eingangshalle. Plötzlich ist es hier sehr lebendig, Mischling Diego wird von allen Seiten berührt, getätschelt und gestreichelt. Schnüffelnd läuft er zu Anna Frerichs. Die Seniorin freut sich, denn sie hatte früher immer Hunde.

Sie erinnert sich an Rolf, ihren kleinen Hund, doch das sei lange her. Hier im Altenzentrum besucht und betreut sie Hans Reißner, ein Senior, der in der Nähe wohnt und sich ehrenamtlich im Haus einbringt. Immer mit dabei ist auch Ari Borges, er hatte früher einen Dackel. Heute wird er von seinen Kindern besucht, die ab und zu ihre Hunde mitbringen. Diegos Besuch schafft die Verbindung zu den früheren Leben. Denn auch die Seniorin Jantje Fischer erinnert sich gern an ihren Chow-Chow mit dem Namen Birthe von Siebenstein.

Auf ihrem Weg zu einem Spaziergang am Arm ihrer Tochter Frauke Grahlmann streichelt Cecilie Fehrendt den schnuppernden Diego. Die Fitness der 100-jährigen Seniorin ist beeindruckend. Sie erzählt lebhaft von verschiedenen Ereignissen mit ihrem Foxterrier Lehmann. Der Besuch von Anja Müller mit Diego

ist im Ev. Altenzentrum eine willkommene Abwechslung und gern gesehen. Der kleine braune Hund ist lieb und zutraulich. „Hier im Haus sind Tiere sehr erwünscht“, weiß Anne Penning. „Tiere fördern soziale Bindungen, Kommunikation und Bewegung.“ Die Altenpflegerin ist Ansprechpartnerin für die Bewohnerinnen und Bewohner. Sie koordiniert die Einsätze der Ehrenamtlichen und ist froh über Anja Müllers ehrenamtliches Engagement.

„Tiere in diesem Altenzentrum sind keine Ausnahme. Hier lebte einige Jahre eine Katze, die gefüttert und versorgt wurde“, erzählt Anne Penning. Gelegentlich hätten Bewohnerinnen und Bewohner hier mit ihrem Tier zusammengewohnt. Alle Arten von Tieren seien im Haus gern gesehen, denn die Verbindung tue Menschen, die früher Tiere hatten, offensichtlich gut. So bereicherten zum Beispiel bereits zum dritten Mal im Juli dieses Jahres Ponys das jährliche Sommerfest.

„Eindeutig gut ist der Besuch von Tieren auch für demenziell erkrankte Menschen, hier können Tiere Türen öffnen“, sieht Anne Penning im täglichen Umgang mit den Betroffenen. „Diego bietet ein Stück Erinnerung an die frühere Zeit, weiterhin Zuneigung zu den Menschen, die im Alter bekanntermaßen nachlässt.“

Hunde spürten genau, wo sie willkommen sind und wo nicht. Anja Müller kennt sich gut aus: „Tiere holen sich ihre Streicheleinheiten oder sie ignorieren Menschen. Nicht gut ist es, wenn in jeder Hand ein Leckerli wartet, denn dann würde Diego schnell kugelrund, und das ist ungesund, wie bei Menschen auch.“ Aber das wüssten die Seniorinnen und Senioren. Viele von ihnen kämen vom Land, wo die Tiere einfach dazugehörten.

Bärbel Romey



Die 100-jährige Seniorin Cecilie Fehrendt (li.) freut sich über den Besuch von Anja Müller und Mischling Diego.



Der Besuch von Anja Müller und Mischling Diego weckt Erinnerungen, so auch bei Anna Frerichs (hinter dem Rollstuhl steht Hans Reißner).



Trauerweide und Tierhimmel

Gräber für Hunde und Katzen als würdige Ruhestätte



Irmgard Höppner trauert seit fast zwei Jahren um ihre Hündin Susi.

Unter der Trauerweide kniet Irmgard Höppner und trauert. Sie rückt eine Rose auf dem Grab zurecht und hängt ihren Gedanken nach. Hündin Susi ist schon fast zwei Jahre tot – doch wenn Irmgard Höppner liebevoll von ihrem „etwas zu klein geratenen Münsterländer“ erzählt, versagt schon mal ihre Stimme. Vor allem nach dem Tod ihres Ehemanns 2011 „war Susi mein Ein und Alles“.

Typische Kunden gibt es nicht

Susi hat ihre letzte Ruhestätte auf dem Tierfriedhof Am Huntetal in Goldenstedt (Landkreis Vechta) gefunden. „Die Vorstellung, ich hätte meine Hündin nach 16 Jahren in die Tierkörperbeseitigung gegeben, war ein Albtraum.“ Jetzt liegt Susi neben Cleo und Sammy, neben anderen Vierbeinern. „Aber irgendwie“, sagt Irmgard Höppner, „glaube ich auch, dass sie im Tierhimmel ist.“ Karin und Friedrich gr. Röcke nicken voller Verständnis. Die milchwirtschaftliche Laborantin und der Landwirt betreiben den Tierfriedhof im Ortsteil Varenesch hinter dem Sportplatz und den Höfen. Sie wissen um die Gefühle der Tierhalter. Nur: Typische Kunden gibt es nicht. „Zu uns kommt der Chefarzt mit seiner Familie, deren Hund vergiftet wurde“, berichtet Friedrich gr. Röcke. „Genauso die einsame Hartz-IV-Empfängerin, die schon sechs oder sieben Katzen hier bestattet hat.“



Karin und Friedrich gr. Röcke pflegen liebevoll ihren Tierfriedhof Am Huntetal.

Laut Bundesverband der Tierbestatter gibt es bundesweit etwa 180 Tierfriedhöfe und zwei Dutzend Tierkrematorien. Wo bei Haustiere grundsätzlich im privaten Garten begraben werden dürfen, wenn er in keinem Trinkwasserschutzgebiet liegt. Tierärzte sind verpflichtet, tote Tiere – falls nicht Besitzer oder Bestatter sie mitnimmt – in die Tierkörperbeseitigungsanstalt zu geben. Die Kosten tragen die Halter.

Geld kosten natürlich auch die Bestattung und das Grab auf dem Tierfriedhof Am Huntetal. Die Preisliste beginnt bei 30 Euro für Urne oder Sarg. Die Pacht richtet sich nach der Größe von Tier und

Ruhestätte, sie beträgt mindestens 35 Euro pro Jahr. Die kürzeste Ruhezeit misst drei Jahre, sie kann aber Jahr für Jahr verlängert werden.

Jede Bestattung zelebrieren die Eheleute gr. Röcke würdig und gefühlvoll in ihrer 2.000 Quadratmeter großen Anlage. Verstorbene Tiere werden zunächst aufgebahrt, damit die Trauernden ohne Zeitdruck Abschied nehmen können. „Als Dankeschön vom Tier an seinen Besitzer“ überreicht Karin gr. Röcke den Haltern eine Rose. Irmgard Höppner seufzt andächtig: „Die habe ich getrocknet und aufbewahrt.“

Niemand unterdrückt seine Tränen

Doch kein Abschied ist wie der andere. Friedrich gr. Röcke erzählt von einer „Stammkundin, die noch nie bei einer Bestattung dabei war“. Die Tiere hat er stets abgeholt. „Und eine Familie stand bei der Bestattung ihres Hundes am Zaun und kam erst später ans Grab.“ Anders als bei der Beisetzung der meisten Menschen kommen zur Bestattung von Tieren keine Nachbarn oder Bekannte mit. „Dafür unterdrückt hier im Familienkreis niemand seine Tränen“.

Seit 2006 wurden auf dem Areal mit Hütte und Hecke etwa 70 Hunde und Katzen bestattet – davon 50 anonym ohne eindeutige Grabstätte. Die meisten Gräber sind sehr gepflegt mit Pflanzen und teils mit Steinen. Religiöse Symbole? Das ist Sache der Kunden, aber bislang bis auf ein kleines Kreuz offenbar kein Thema gewesen.

Die Betreiber der Anlage in Varenesch sind evangelisch mit einem positiven Bezug zu ihrer Kirche. Dass Kollegen anderswo Tiergottesdienste feiern, wissen sie. „Da sind auch wir offen“, sagt Karin gr. Röcke. Sie und ihr Mann haben viele Ideen. Kein Wunder, dass für manche Kunden die Trauerweide wie ein Tor zum Tierhimmel ist.

Uwe Haring





Träumer sind hier fehl am Platz

Mit dem Schäfer unterwegs im Rehdener Geestmoor

„Wie, das ist ein richtiger Beruf?“ Diese Frage bekommt Christian Amend häufiger zu hören, wenn er von seiner Arbeit erzählt. „Ja“, antwortet er dann, „und sogar ein sehr wichtiger.“ Tierwirt mit dem Schwerpunkt Schafhaltung lautet die offizielle Berufsbezeichnung. „Im Volksmund auch Schäfer genannt“, ergänzt der 31-Jährige.

Christian Amend ist in der Landwirtschaft aufgewachsen. Kühe und Schweine gab es auf dem Hof seiner Familie in Mittelhessen schon lange. Später kamen sogar einige Schafe dazu. Doch der damals 15-Jährige entschied sich für eine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker. Schäfer werden? Über diesen Vorschlag hätte er zu dem Zeitpunkt noch gelauscht. Seine Ausbildung lief bereits, als der Lehrbetrieb dichtmachte. Der Jugendliche wollte schnell etwas Neues finden, nahm einen Praktikumsplatz in einer Emdener Schäferei an – und entdeckte seine Berufung.

Nachdem Christian Amend bereits einen Teil seiner dreijährigen Ausbildung auf dem Diepholzer Ulenhof verbrachte, gehört er seit 2011 fest zum Team um Pächter und Betreiber Mathias Dreyer. Mit 800 Exemplaren der Diepholzer Moorschnucke ist er während der diesjährigen Sommermonate im Rehdener Geestmoor unterwegs, sechs bis acht Stunden täglich. An manchen Tagen legen Mensch und Tier dabei sechs bis zehn Kilometer zurück. Für die Landschaftspflege, sagt der Tierwirtschaftsmeister, eignen sich die anspruchslosen Moorschnucken besonders gut. Die Schafe verbeißen die Heide und aufkommende Gehölze und verhindern so die Verbuschung der Kulturlandschaft.

Ist der Schäfer nicht mit seinen Schafen im Moor, behandelt er kranke Tiere, packt bei der Heuernte an oder zieht die

Lämmer mit auf. „Hier muss man alles von Handwerker bis Geburtshelfer sein.“ Das Klischee vom Schäfer, der auf seinem Stock gelehnt in der Sonne vor sich hinräumt, sei Quatsch. „Man trifft viele Entscheidungen für das Tier, die Natur und sich selbst“, betont er. Träumer holt in seinem Beruf schnell die harte Realität ein. Wer morgens im Pferch ein totes Schaf findet, muss auch mit solchen Erlebnissen umgehen können.

Dazu braucht es Elan, sagt Christian Amend. Und das Gefühl, berufen zu sein. Da liegt der Vergleich mit dem christlichen Hirten, dem Pfarrer, nahe. „Beide, Pfarrer und Schäfer, versuchen, ihre Schäfchen in der Gemeinde zu halten und vor Unheil zu bewahren.“

Unheil, das ist in seinem Job das Moorloch, in dem manchmal ein Tier versinkt. Oder der Wolf.

Dutzende Tiere durch einen Wolf zu verlieren, wie es Berufskollegen und Halter im Landkreis Vechta erlebt haben – eine Horrorvorstellung für Christian Amend. Das Wolfsproblem ziehe Riesenkreise, erzählt er. „Wir versuchen, die Schafe nachts durch extra hohe Zäune und Weidezaungeräte zu schützen.“

Wenn er sieht, dass seine Schafe in Sicherheit sind und es ihnen gut geht, sind das für ihn die schönsten Momente in seinem Beruf. Bereut hat er seine Entscheidung von damals nie. Eine Entscheidung, die auch sein jüngerer Bruder für sich gefällt hat. „Er ist jetzt im dritten Lehrjahr“, berichtet Christian Amend. Tipps gebe er ihm aber nicht. In das kalte Wasser müsse jeder selbst springen, schmunzelt der Schäfer und schickt seinen Altdeutschen Hütehund Dante Richtung Herde. Es ist Zeit weiterzuziehen.

Melanie Thiel de Gafenco

„Hier muss man alles von Handwerker bis Geburtshelfer sein.“



Bis zu acht Stunden ist Schäfer Christian Amend täglich mit seiner Herde im Rehdener Geestmoor unterwegs.



Die Diepholzer Moorschnucke gehört zu den vom Aussterben bedrohten Nutztierassen.



Ein Jäger als Sinnsucher

Die traditionelle Hubertusmesse regt zu Fragen über Verantwortung und Lebensziele an



Er lebte im 8. Jahrhundert und verschrieb sich als Bischof von Lüttich der Verbreitung des christlichen Glaubens, so viel ist belegt. Doch der heilige Hubertus soll als junger Mann ein maßloser Jäger gewesen sein. Erst als er einen Hirsch mit einem Kruzifix im Geweih sah, so die Legende, schwor er der Jagd ab. Bis heute gilt Hubertus als Schutzpatron der Jagd – und die Hubertusmesse als Gottesdienst für Jäger.

„Die Hubertusmesse ist meinem Verständnis nach ein Dankgottesdienst für Jäger, Reiter und alle, die die Natur erhalten und schützen wollen“, erklärt Hans Rieger, Leiter des Jagdhornbläsercorps „Hubertus Oldenburg“, das die Hubertusmesse in der Ohmsteder Kirche mitorganisiert. Rieger ist seit fast 50 Jahren aktiver Jäger. „Im Wald den Sonnenaufgang und das Rehwild im Morgennebel zu sehen, das sind einmalige Momente, da geht es nicht ums Schießen“, sagt er. Die Hege gehöre jedoch dazu, also das Aussondern kranker und schwacher Tiere: „Man muss

entscheiden, welche Tiere man schießt, das ist eine große Verantwortung.“ „Die Hubertusgottesdienste drehen sich oft um dieses Thema“, so Elke Nieberding, die als Mitglied des Jagdhornbläsercorps schon viele Hubertusmessen miterlebt hat: „Was mich besonders berührt, sind die Predigten über das Verhältnis zwischen Mensch und Tier, zwischen Mensch und Natur.“

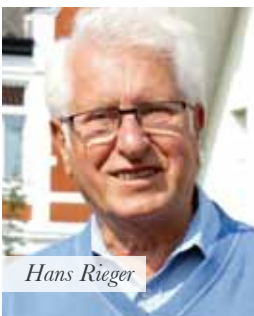
„Mitgeschöpflichkeit ist heute ein wesentliches Thema auch der Hubertusmesse“, bekräftigt Pfarrer Thomas Raudonat. „Hubertus hat sich von der Jagd abgewandt und in Jesus Christus einen neuen Lebensinn gefunden. Insofern ist die Hubertusmesse kein Absegnen von Jagdleidenschaft. Es geht um Lebensziele und Lebensänderungen.“ Darüber hinaus sei die Hubertusmesse, die auch viele Nicht-Jäger besuchen, ein Anlass, darüber nachzudenken, wie man achtsam und nachhaltig mit der Schöpfung Gottes umgehe: „Diese Fragen bewegen mich als Mensch und als Prediger.“ Raudonat, der in die-

sem Jahr die Hubertusmesse in der Ofener Kirche abhält, zitiert dazu aus 1. Mose 2,15: „Und Gott der HERR nahm den Menschen und setzte ihn in den Garten Eden, dass er ihn bebaute und bewahrte.“ Schon in der Bibel sei damit vom Hegen und Pflegen die Rede.

Die Jägerschaft von heute habe sich dieser Aufgabe verschrieben, so Ralf Lohse vom Hegering Bloh, der die Hubertusmesse in der Ofener Kirche mitorganisiert: „Wir sind Jäger aus Verantwortung der Natur und den Mitgeschöpfen gegenüber. Natürlich gibt es auch Kritik an der Jagd. Wir versuchen dann, mit den Menschen ins Gespräch zu kommen und Verständnis zu wecken.“ In Ohmstede hat es vor der Hubertusmesse schon Proteste von Jagdgegnern gegeben. „Jeder hat das Recht, dagegen zu sein“, sagt Hans Rieger, der in der Vergangenheit erlebt hat, dass Protestler in den Gottesdienst eingeladen wurden, damit sie sich selbst ein Bild machen konnten. Miteinander, nicht übereinander zu reden, ist auch dem Öko-Landwirt und Ofener Kirchenältesten Bodo Junge wichtig: „Viele Menschen haben heute Ansprüche an die Tierhaltung, aber die sind vergessen, wenn es darum geht, die Arbeit des Landwirts zu bezahlen. Da muss sich jeder fragen, wie viel ihm die Mitgeschöpflichkeit wert ist.“

Anfang November werden in der Ofener und in der Ohmsteder Kirche Hubertusmessen gefeiert. Die Termine finden sich in der Tagespresse.

Anlje Wilken



Hans Rieger



Elke Nieberding



Pfarrer Thomas Raudonat



Ralf Lohse



Bodo Junge

Schmackhafte Mahlzeit auch ohne Fleisch

Chinesische Gemüsepfanne – Ein Rezeptvorschlag

Zu einer schmackhaften Mahlzeit muss nicht zwangsläufig auch Fleisch gehören. Davon ist Pfarrer Holger Rauer aus Osternburg fest überzeugt. Als Beweis stellt er sein Rezept für eine chinesische Gemüsepfanne vor. Die Angaben beziehen sich auf eine Mahlzeit für 3 bis 4 Personen. Die Zubereitungszeit beträgt rund 25 Minuten.

Zutaten:

1-2 Zucchini (je nach Größe), 1 rote Paprikaschote, 1 pflaumengroßes Stück Ingwer, 2-3 Möhren, 1 Stange Lauch, 100g Mungobohnensprossen (sind auch im Glas erhältlich), 100g Cashewkerne (es ist auch möglich, geröstete und gesalzene aus der Dose zu nehmen), 3 Esslöffel Öl, ca. 200g TK (Tiefkühl) Erbsen, 3 Esslöffel Sojasauce, 4 Esslöffel Sherry (Brühe geht auch, dann aber ein wenig mehr), 2 Teelöffel Zitronensaft, 1 Esslöffel Zucker, ca. 250-350g gegarter Nudeln (gerne auch asiatische oder dünne Bandnudeln) oder Reis (gerne auch vom Vortag), Salz und Pfeffer.

Arbeitsschritte:

Zucchini und Paprika waschen und putzen. Beides in feine Streifen schneiden. Den Ingwer schälen und fein hacken. Die Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden (am besten mit einem Sparschäler).

Den Lauch putzen, längs aufschneiden, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Mungobohnensprossen waschen und abtropfen lassen. Die Cashewkerne in einer trockenen Pfanne ohne Fett anrösten, bis sie leicht braun sind. Einfacher ist es einfach die gerösteten und gesalzene aus der Dose zu nehmen.

Das Öl in einem Wok oder auch in einer hohen möglichst beschichteten Pfanne erhitzen. Den Ingwer und die Möhrenscheiben sowie die Paprika, die Erbsen, die Lauchringe und die Zucchiniestreifen ca. 3-5 Minuten unter Rühren scharf anbraten. Die Mungobohnensprossen dazugeben und unter Rühren 3-4 Min. mitbraten.

Das Gemüse an den Rand schieben. Die Sojasauce, den Sherry (oder Brühe), den Zitronensaft und den Zucker in den Wok geben und verrühren. Den Reis (Nudeln) und die Cashewkerne dazugeben, alles miteinander vermischen und dabei mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!



GUTE NACHRICHTEN FÜR DEN NORDEN

Lesen Sie vier Ausgaben der



KOSTENLOS und **UNVERBINDLICH**

Ich lade Sie ein:

lesen Sie kostenlos und unverbindlich vier Ausgaben der wöchentlich erscheinenden Evangelischen Zeitung und freuen Sie sich auf Berichte aus den Bereichen Theologie, Gesellschaft und Familie.

Die Evangelische Zeitung informiert Sie zeitgemäß mit Weltbezug und bietet Ihnen gleichzeitig spannende Geschichten aus Ihrer Region.

Viel Lesevergnügen wünscht Ihnen

Michael Eberstein – Chefredakteur –



Ja, ich möchte 4 Ausgaben zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich bestellen.
Der Bezug endet automatisch:

Name _____

Vorname _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Tel./ E-Mail
(für spätere Kontaktaufnahme)

Direkt bestellen:

 0431 / 55 77 92 71



leserservice@evangelische-zeitung.de

Antwort

Evangelische Zeitung
Leserservice
Gartenstraße 20
24103 Kiel