

### **Das Schlachthaus und die moderne Gesellschaft – eine problematische Beziehung**

Online-Symposium des Netzwerks Ernährungskultur, Institut für Sozialinnovation ISInova (Berlin), 25. und 26. Februar 2021 (digital)

Am 25. und 26. Februar 2021 fand das internationale Symposium „Das Schlachthaus und die moderne Gesellschaft – eine problematische Beziehung“ im Rahmen einer Online-Tagung statt. Ausgerichtet wurde es vom Berliner Institut für Sozialinnovation e. V. (ISInova) im Rahmen des BMBF-geförderten Verbundprojekts „Verdinglichung des Lebendigen: Fleisch als Kulturgut“. Im Rahmen der Veranstaltung wurden transnationale Entwicklungslinien in der Entstehung der industrialisierten Fleischproduktion aufgezeigt. Zwei Aspekte waren in Beiträgen und Diskussion zentral: erstens aktuelle Bezüge zu Covid-19-Ausbrüchen in Schlachthäusern und zweitens die Strukturen und Effekte einer Invisibilisierung der Fleischproduktion.

Den Auftakt der Veranstaltung bildeten zwei Keynotes: Joshua Specht (University of Notre Dame, Indiana/USA) sprach zum Thema „Pandemic and the slaughterhouse. The long history of the 2020 American meat crisis“. Er zeichnete Entwicklungslinien der industrialisierten US-amerikanischen Fleischproduktion nach, von den „Stock Yards“ im Chicago des späten 19. Jahrhunderts bis zu den hochtechnisierten Schlachthäusern der Gegenwart. Dabei betonte er die Bedeutung einer kontinuierlichen Ausbeutung sowohl von Tieren als insbesondere auch von Arbeiter\*innen, die schließlich einer Aufrechterhaltung von Markt- und Machtstrukturen diene. Aktuell könne angesichts Zehntausender infizierter Arbeitskräfte von einer Schlachthauskrise in den USA gesprochen werden. Die in den Schlachthäusern beschäftigten und meist aus prekären Verhältnissen stammenden Menschen seien trotz massenhafter Ausbrüche ökonomisch gezwungen gewesen, weiter ihren Jobs nachzugehen. Specht betonte, es habe sich um eine „crisis more than a century in the making“ gehandelt. Schließlich erörterte er, dass die Unsichtbarkeiten, die im Komplex der Fleischindustrie von Verbraucher\*innen und Produzent\*innen hingenommen würden, durch die Corona-Pandemie besonders sichtbar seien und so neue Tendenzen gewerkschaftlicher Organisation von Arbeiter\*innen als auch neue Innovationen im Fleischmarkt hervorbrächten.

Den zweiten Vortrag des Abends hielt Dorothee Brantz (Technische Universität Berlin) zum Thema „The Human-Animal Dimension at the Slaughterhouse in 19<sup>th</sup> Century Paris and Berlin“. Sie zeichnete Entwicklungstendenzen des Schlachtwesens der beiden europäischen Metropolen nach. So zeigte sie, wie Schlachthausreformen zu Zentralisierung, gesteigerter Hygiene und gleichzeitiger Marginalisierung und Invisi-

bilisierung des Schlachtens führten. Es wurde sukzessive aus dem öffentlichen Raum der Innenstädte in spezialisierte und regulierte Einrichtungen an den Rändern der Städte verdrängt. Wo zuvor Schweine und Geflügel das Straßenbild prägten und in Hinterhöfen von (ungelernten) Metzgern getötet und zu Fleisch verarbeitet wurden, verschwanden die Tiere – und was blieb, war das Fleisch. In industriellen Komplexen schlachtete, verarbeitete und verpackte man Fleisch, welches nicht mehr nur lokal gehandelt, sondern nun auch mittels Schienenverkehr abtransportiert wurde. Gesetzliche Normierungen verbesserten schließlich die Hygienebedingungen der Fleischproduktion. Zentrale Folge war aber auch eine zunehmende Invisibilisierung des Schlachtens; das Töten des Nutztiers verschwand allmählich aus dem Alltag der Menschen. An die beiden Vorträge des ersten Abends schloss sich eine rege Diskussion über die strukturellen Unterschiede zwischen der US-amerikanischen und europäischen Fleischproduktion sowie über transformative Potentiale von Krisen an.

Der zweite Tag des Symposiums brachte mit sechs Vorträgen eine große Themenfülle mit sich. Den Anfang machte Veronika Settele (Universität Bremen) mit einer Präsentation ihrer Forschungen zur „Revolution im Stall: über die Transformation landwirtschaftlicher Tierhaltung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts“. Den Ausgangspunkt ihres Beitrags stellten die massiven landwirtschaftlichen Produktivitätssteigerungen in den beiden deutschen Staaten im Zeitraum von 1945 bis 1990 dar. So hat sich beispielsweise sowohl in der BRD als auch in der DDR die Milchleistung innerhalb der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts verdoppelt, ebenso die Legeleistung von Hühnern. Setteles Erkenntnisinteresse galt den Fragen, warum erstens Nutztiere so produktiv wie nie zuvor waren, während immer weniger Menschen unmittelbar in die Arbeit eingebunden waren. Zweitens stieg trotz deutlich sinkender Relevanz landwirtschaftlicher Arbeit das öffentliche Interesse an Tierhaltung und Agrarproduktion deutlich. Die tierhaltende Agrarwirtschaft erfuhr also einen diskursiven Bedeutungsgewinn, während die ökonomische Relevanz für die Menschen weiter abnahm. Settele spürte dem Wandel nach und argumentierte entlang dreier Paradigmen: erstens Körper, also den Anpassungen der Tiere an den Markt, zweitens „BWL-isierung“ der Tierhaltung und drittens dem Hervortreten technischer Arrangements. Solche Entwicklungen gingen aber zunehmend mit Konflikten hinsichtlich gesellschaftlicher Aushandlungen von Tierhaltung einher, wie sich etwa an Beispielen wie der sogenannten Färsen-Vornutzung, Diskursen um die sogenannten Legebatterien oder der Entsorgung von Fäkalien aus der Schweinemast zeigen lasse. Als Fazit hielt Settele fest, dass ethische Ansprüche sowie Umwelt- und Gesundheitssorgen die landwirtschaftliche Arbeit erschwerten.

Lars Winterberg (Universität Regensburg) präsentierte unter der Headline „Fleisch werden“ im zweiten Vortrag des Tages „eine Erkundung moderner Schlachthöfe“ – und damit Aspekte seiner laufenden Ethnografie zu konventioneller Tierhaltung und industrieller Fleischproduktion in Deutschland. Winterberg stellte Zwischenergebnisse seines BMBF-Teilprojekts vor, bei dem er unter anderem einen realen Wurf Schweine von der Abferkelung über die Aufzucht und Mast bis zur Schlachtung, Zerlegung und schließlich Zubereitung verfolgte – ganz im Sinne George Marcus' Plädo-

yer zur Mobilisierung der Feldforschung (1995, S. 106ff.). Winterberg fragte, ob sich die Schlachthöfe der ländlichen Peripherie tatsächlich in Anlehnung an Marc Augé als „Nicht-Orte“ (*Non-Lieux*) der Fleischindustrie verstehen ließen. Konsequenz den Tieren des Wurfs folgend, zeichnete er die Rationalität und Effizienz nach, mittels der lebendige Tiere zur Ware Fleisch transformiert werden. Der moderne Schlachthof lasse sich schließlich als „Knoten eines globalisierten Netzwerks“ bezeichnen, dessen Produktivität auf multiplen Grenzziehungen basiere und der von Prozessen der Invisibilisierung gestützt werde.

Frédéric Gesing (Landschaftsmuseum Westerwald, Hachenburg) präsentierte archivalisches Material aus seinen Forschungen zum Thema „Private Schlachthäuser auf dem Land – kulturhistorische Betrachtungen aus dem Westerwald“. Er stellte die Transformation des regionalen Fleischwissens im oberen Westerwald von 1880 bis 1950 dar, zu der er im Rahmen des BMBF-Projekts promoviert. So gerieten nicht nur historische Innovationen in der privaten und gewerblichen Praxis des Schlachtens in den Blick, sondern es konturierte sich auch eine gewisse „Gleichzeitigkeit des Ungleichzeitigen“. Denn die Zentralisierung und Industrialisierung des Schlachtens, wie sie im frühen 19. Jahrhundert in Paris etabliert wurde, fand in kleinerem Maßstab ab den 1880er Jahren durchaus auch in der deutschen Peripherie statt. Allerdings blieb ein kleinteiligeres, eher dezentrales Schlachten noch lange erhalten: Privatleute integrierten Kühl- und Zerlegeräume in ihre Häuser und auch kleinere Gemeinschaftsschlachthäuser wurden gebaut.

Corinna Schirmer (Museum für Kunst und Kulturgeschichte/Kochbuchmuseum Dortmund) präsentierte in ihrem Vortrag „Vom Tier auf den Teller – wovon Kochbücher (nicht) erzählen“ eine breite Materialschau zum Wandel von Fleischwissen in Kochbüchern. Ausgehend von der Grundannahme, dass Kochbücher als serielle Quellen den zeitgenössischen Umgang mit Tier und Fleisch in der Gesellschaft spiegeln, fragte sie nicht zuletzt auch nach strukturellen Veränderungen, über die Kochbücher als Indikatoren Auskunft geben können. Exemplarisch präsentierte Schirmer Henriette Davidis' „Praktisches Kochbuch“, das im Jahr 1845 erstmals erschien und seither regelmäßig neu aufgelegt wurde. Frühe Ausgaben enthielten beispielsweise noch zahlreiche Hinweise zum Schlachten und Weiterverarbeiten des Fleisches. Doch während im Verlauf des 20. Jahrhunderts immer detailliertere Rezeptbeschreibungen und Abbildungen hinzukamen, wurden Hinweise zur Schlachtung, zum Aufbau des Tierkörpers und zum Töten selbst sukzessive getilgt und zunehmend durch Verweise auf Fleischprodukte als Handelswaren ersetzt. Schirmer konstatiert schließlich eine fortschreitende Abnahme des Wissens über die Zubereitung von Fleisch sowie eine generelle Entfremdung des Menschen vom Nutztier.

Nils Schweers (Hochschule Fulda) knüpfte inhaltlich an Schirmers Vortrag an: In seinem Beitrag „Man reißt den Tauben die Köpfe ab – Veränderungen von Schlachtsementiken in Kochbüchern von 1850 bis in die Gegenwart“ zeichnete er eine „sprachliche Auswanderung des Schlachtens“ aus Kochbüchern nach. Er zeigte Kontinuitäten und Brüche der Kochbuchsemantik seit der Industrialisierung auf. Obgleich die

Quelle nur begrenzt historische Alltagsrealitäten der breiten Bevölkerung zu spiegeln vermöge, lasse sich eine allmähliche Auslagerung des Schlachtprozesses aus dem Privathaushalt nachzeichnen. Ein Wandel in der Repräsentation entsprechender Wissenskomplexe wie „Schlachten“, „Zerlegen“ und „Verwerten“ lege dies nahe.

Abschließend sprach René John (Institut für Sozialinnovation, Berlin) zum Thema „Modernes Schlachthaus und das Fleisch der Gesellschaft: Vom zentralen Knoten zur peripheren Bedingung“. In seinem Beitrag zeichnete er die Genese des modernen Schlachthausstyps im Zeitraum von 1870 bis 1970 nach und bezeichnete diesen Zeitraum als das „Jahrhundert des Schlachthauses“. Schlachthofgründungen sieht er im europäischen Kontext vor allem als staatsgetrieben, um die Bevölkerung in Stadt und Land angesichts des raschen Wachstums mit Fleischprodukten zu versorgen und dabei Hygienestandards durchzusetzen, welche die Gesundheit der Bevölkerung schützen sollten. Im US-amerikanischen Kontext seien zwar ähnliche Entwicklungen zu beobachten, doch müssten sie dort vor dem Hintergrund unternehmerischer Chancen auf wachsenden Märkten interpretiert werden. Bevorzugte Standorte der kommunalen Schlachthöfe waren zumeist die Peripherien der Städte, in denen häufig große Neubauten mit umfassender Infrastruktur angesiedelt wurden. Im Kontext von Schlachthauszwang und verpflichtenden Veterinärkontrollen kam es somit zu einer zunehmenden Standardisierung und Regulierung der Fleischprodukte. Mit Fließbandproduktion und kleinschrittiger Aufteilung einzelner Arbeitsschritte setzte schließlich eine Verdrängung des Handwerks ein. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts verloren kommunale Schlachthäuser jedoch an Bedeutung, da die Fleischproduktion sich im Zuge umfassender Neustrukturierungen des Marktes auf private Unternehmen konzentrierte, die mittels struktureller Kopplung möglichst weite Teile der Wertschöpfungskette zu integrieren suchten.

Die Diskussion des zweiten Veranstaltungstags spürte vor allem der Frage nach, inwieweit tatsächlich eine Invisibilisierung von Tierhaltung und Fleischproduktion seit Beginn der Industrialisierung feststellbar ist, wie sich ein solcher Prozess ggf. fort-schreibt und ob sich nicht doch auch gegenläufige Entwicklungen und Gleichzeitigkeiten zeigen. Der moderne Schlachthof bietet jedenfalls vielfältige Einblicke, um diesen und weiteren Facetten einer Verdinglichung des Lebendigen nachzuspüren.

Kai Zimmermann und Franziska Mair, Regensburg  
<https://doi.org/10.31244/rwz/2021/30>