

Pferd ist Kopfsache

Seit 1929 gibt es in der Friedrichstraße die Rossschlachterei »Mecke & Raabe«. Andreas Beune hat reingeschnuppert

43 Treffer. So viele Rezepte tauchen auf, wenn man im Juni 2019 in dem Online-Kochbuch von chefkoch.de nach Rezepten mit »Pferd« sucht. Zum Vergleich: Der Suchbegriff »Schwein« kommt bei insgesamt über 300.000 Rezepten auf 39.123 Ergebnisse, »Rind« auf 25.187. »Tofu« bringt es auf 1.520 Treffer, die Fleischalternative »Seitan« immerhin auf 142.

»Pferdefleisch in der deutschen Küche, das scheint unmöglich, und sei es nur, weil Willy Birgel einst für Deutschland ritt und der Schimmel Friedrichs des Großen ausgestopft im Zeughaus stand«, schrieb Wolfram Siebeck schon in seinem 1982 erschienenen Kochbuch »Sonntag in deutschen Töpfen«. In dem Buch sprach sich der bekannte Gastronomiekritiker für Gerichte mit Pferdefleisch aus. Zum Beispiel für einen Klassiker wie den Rheinischen Sauerbraten, der in seiner ursprünglichen Variante mit Pferd in den Topf kommt.

Es sind jene Traditionsgerichte wie Braten oder Rouladen mit dunkler Sauce, die Frank Wächter selber besonders gerne mit Pferdefleisch zubereitet. »Bei einer Blindverkostung würden die meisten keinen Unterschied zu Rindfleisch schmecken«, glaubt er. Als Inhaber der Rossschlachterei »Mecke & Raabe« weiß er, wovon er spricht. »Pferdefleisch zu essen ist Kopfsache«, sagt der Bielefelder. In dritter Generation leitet er das Geschäft, das seit 1929 im Westen der Stadt beheimatet ist. Seit etlichen Jahren sind sie für ihn alltäglich: die Fragen der Kunden, ob das denn wirklich Pferdefleisch sei. Ob es denn stimme, dass Pferde keine Nieren haben. Ebenfalls zum Berufsalltag gehört, dass abends um 22 Uhr das Telefon klingelt und er noch ein Pferd vom Besitzer abholen und zum Schlachthof bringen muss.

Die Großeltern sind einst aus dem niedersächsischen Duderstadt nach Ostwestfalen gezogen, wo sie einen Fleischhandel mit selbstverarbeiteten Produkten aufgebaut haben. Sie eröffneten einen Laden, verkauften an Gaststätten, später auch auf Wochenmärkten. »Pferdefleisch zu essen, war damals nichts Ungewöhnliches«, sagt Frank Wächter. Heute sieht das etwas anders aus.

Der Deutsche Fleischer-Verband (DFV) hat in seinem Jahresbericht 2018 Zahlen zum Fleischverzehr veröffentlicht. Demnach haben die Bundesbürger 2017 durchschnittlich 59,7 Kilogramm Fleisch verzehrt. Im Vergleich zum Jahr 1850 hat sich der Fleischkonsum in Deutschland damit vervierfacht. Während Schweinefleisch aktuell mit 36,8 Kilogramm an der Spitze steht, liegt Pferdefleisch mit einem durchschnittlichen Pro-Kopf-Verzehr von etwa 24 Gramm unter der Rundungsgrenze. Vor einigen Jahrzehnten sah das noch anders aus. 1950 wurde in Deutschland laut Fleischer-Verband noch 0,6 kg Pferdefleisch konsumiert – nur knapp hinter Geflügel, das damals bei 0,7 kg lag. Zum Vergleich: Der Pro-Kopf-Verbrauch bei Schweinefleisch lag 1950 bei 13,9 kg. Insgesamt wurden »nur« 26,2 kg Fleisch im Jahresdurchschnitt gegessen.

Dabei hat der Konsum von Pferdefleisch eine lange Tradition. Schon in der Steinzeit hat sich der Mensch davon ernährt, wie Höhlenmalereien zeigen. Als Absatzbremse erwies sich die katholische Kirche, die im Jahr 732 das Verspeisen der Pferde verbot, weil das Alte Testament den Fleischkonsum von Tieren untersagte, deren Klauen nicht gespalten seien. Allzu große Wirkung schien das Verbot nicht zu haben, sind es doch heute katholisch geprägte Länder wie Frankreich oder Italien, in denen Pferdefleisch als Delikatesse gilt. Die einen lieben den an Rindfleisch erinnernden Geschmack, andere preisen die gesundheitlichen Vorzüge des sehr fettarmen und eisenhaltigen Fleisches.



FOTO: MARTIN SPRECKMANN

Ob als Fleisch- oder Bratwurst, als Würstchen, Aufschnitt, Filet, Sauerbraten oder Gulasch: In Bielefeld und Umgebung gibt es auf jeden Fall noch einige Kundinnen und Kunden, die das Angebot der Rossschlachterei zu schätzen wissen. »Der Großteil sind Stammkunden«, erklärt der Fleischer. Neben dem kleinen Ladengeschäft, das donnerstags und freitags geöffnet hat und echten Tante-Emma-Charme ohne störenden Schnickschnack verströmt, sind »Mecke & Raabe« regelmäßig auf Wochenmärkten in Spenge, Bünde, Jöllenbeck und samstags auf dem Kesselbrink zu Gast.

Wurst mit Hagebuttentee

Einer der Kunden, der regelmäßig auf dem Wochenmarkt vorbeikommt, ist Jürgen Markus aus Bielefeld. Pferdefleisch stand schon früh auf seinem Speiseplan. »Ein Ritual in meiner Kindheit war, jeden Freitag WWF-Club zu gucken und dabei Hagebuttentee zu trinken und Pferdefleischwurst zu essen.« Die Wurst isst er heute noch gerne, ebenso den Schinken oder ein Steak. »Für mich ist Pferd genau so ein Tier wie ein Rind«, sagt er. »Warum soll ich das nicht essen?« Wichtig sei die Herkunft. Da vertraut er auf die vorgeschriebenen Kontrollen.

Deren Bedeutung betont auch Frank Wächter. Die Bielefelder Rossschlachterei nutzt ausschließlich Pferde aus der Region, die sie persönlich abholen und im eigenen Betrieb nach traditionellen Rezepten verarbeiten. »Pferdefleisch ist ehrliches Fleisch«, meint er. »Es ist ja eigentlich das letzte gewachsene Fleisch, das wir haben.« Pferde würden nicht zur Fleischherzeugung gemästet, hätten oft ein gutes Leben gehabt, in dem sie gehegt und gepflegt worden seien. Das sei kein Vergleich zu dem Leid in der Massentierhaltung.

Die Tiere, die Frank Wächter kauft, abholt und schlachten lässt, sind nur per Nachweis in einem sogenannten Pferdepass zur Schlachtung freigegeben. In diesem Pass wird zum Beispiel festgehalten, mit welchen Medikamenten die Tiere zu Lebzeiten behandelt wurden.

Dass viele Menschen Bedenken haben, Pferdefleisch zu essen, kann der Fleischer nachvollziehen. Pferde sind Tiere, denen die Menschen Namen geben. Die Anthropomorphisierung des Pferds als Partner des Menschen, nennt der Kölner Philosophie-Professor Andreas Speer dieses Phänomen der »Beißhemmung«. Den-

noch sei es nicht unethischer als Schwein oder Rind zu essen, meint Speer im Gespräch mit der Westfälischen Rundschau.

Schlachtung nur mit Pferdepass

Im Gegenteil. Unter Klimaschutzaspekten kann ein Pferdeburger für Fleischesser die bessere Wahl sein – besser zum Beispiel als jene Fleischkompositionen, für die sich die im Kreis Gütersloh niedergelassene Nahrungsmittelverarbeitungsindustrie sonst so massenhaft verantwortlich zeichnet.

Phasenweise ist Pferdefleisch stärker in den Fokus der Öffentlichkeit gerückt. »Wenn bei Alfred Biolek im Fernsehen ein Sauerbraten mit Pferdefleisch zubereitet wurde, haben wir das auch gleich beim Verkauf gemerkt. Auch nach dem BSE-Skandal vor ein paar Jahren ist die Nachfrage nach Pferdefleisch sprunghaft angestiegen«, sagt der Inhaber von »Mecke & Raabe«. Nach ein paar Monaten ebte der Trend jedoch wieder ab.

Ein größeres Interesse gab es kurioserweise auch im Jahr 2013, beim europaweiten Skandal um Fertiglasagne. Bei Lebensmittelkontrollen war herausgekommen, dass die zwischen Nudelpappen gepresste Fleischschicht nicht wie deklariert vom Rind stammte, sondern vom Pferd. Die Empörung über diesen organisierten Etikettenschwindel war riesig. »Durch die öffentlichen Diskussionen gab es aber einige Verbraucher, die neugierig geworden waren und Pferdefleisch probieren wollten.« Mit dieser Erfahrung standen die Bielefelder nicht allein. »Deutschlands Pferdefleischer haben danach eher mehr als weniger Kunden in ihren Läden gehabt«, bilanziert Gero Jentzsch, Sprecher des DFV.

Wie lange allerdings noch das Geschäft des Bielefelder Rossmetzgers existiert, steht in den Sternen. Einen Nachfolger, wenn er in ein paar Jah-

ren in den Ruhestand eintritt, hat Frank Wächter noch nicht gefunden. Große Hoffnung, dass sich das ändert, hat er nicht. »Als ich mich vor etwa 40 Jahren zum Fleischer ausbilden ließ, konnte ich noch Pferdefleisch als Ausbildungsschwerpunkt wählen. Das gibt es natürlich schon lange nicht mehr.« Existierten vor einigen Jahren noch einige Rossschlachter in der Region, hat sich dieses Angebot deutlich reduziert. Und zwar auf einen Anbieter aus der Friedrichstraße. Gut möglich, dass auch das Kapitel Pferdefleisch aus Bielefeld bald geschlossen wird.

» Info »

Der wankelmütige Flexitariar Andreas Beune war Redakteur beim »Bielefelder StadtBlatt« und hat mehrere Bücher veröffentlicht – unter anderem im Bielefelder Covidonga Verlag.

Renovieren ohne Chemie



ÖKO Bauwelt
bauen · wohnen · gestalten · erhalten · ökologische Baustoffe Bielefeld

Ökologische Baustoffe Bielefeld · Siechenmarschstr. 21
33615 Bielefeld · Tel. 0521 64942
www.oeko-bauwelt.de