

Elena Messner

KÜHE

Die Gedenkstätte der Knochen aller von mir jemals aufgegessenen Kühe, zu denen ich ein zärtliches Verhältnis und starke Erinnerungen aufrechterhalte: Ich stelle sie mir als einen Ort vor, der von mächtigen Zypressen und Oleandersträuchern gesäumt ist, zu dem Hunderte Stufen aus weißem Knochenmark hinaufführen. Ein zarter weißer Vorhang versteckt den großen Eingang dazu. Hier liegen all die unbekannteren Tiere, die mich zu dem gemacht haben, was ich bin: gesund und stark. Ich stelle mir vor, wie ich einmal jährlich in dieses Ossarium hinaufsteige, den Wind in den Zypressen und im Stoffvorhang betrachte und dann in die Gedenkstätte trete. Dort schlägt mir das übereinandergestapelte leuchtende Weiß der Tierknochen entgegen, nicht essbar und daher übriggeblieben: Ich bin zu Hause angekommen, an jenem Ort, wo nichts mehr weicheilig ist, sondern alles blankes Skelett – die harte Grundstruktur meiner Sehnsucht, die ich endlich begreife. Es ist die Sehnsucht nach den Kühen. Die Sehnsucht nach ihrer Stärke und Standhaftigkeit.

Warum ich die Fleischerei als Kind geliebt hatte? Das gesamte Gebäude, seine Gänge, Treppen, die Gästezimmer, duften nach Geselchtem. Tausend Quadratmeter, die sich zur Hälfte auf das Geschäft und zur anderen auf den Gasthof aufteilen. Die Struktur hatte der damalige Fleischermeister Gleiser als Familienunternehmen übernommen. „Ich führe den Betrieb in dritter Generation“, erklärte er mir immer wieder, den Beruf habe er eigentlich daheim gelernt, nachdem er eine Schule für Lebensmitteltechnologie gemacht hatte, um danach beim Vater einzusteigen, erst der Betrieb habe ihn alles gelehrt. Anfangs lief der Gasthof nur mit, wurde dann aber immer wichtiger, nachdem viele Gasthäuser und Stuben in der Gegend zumachen mussten, schon lange, bevor ich mit meiner Mutter in die Ortschaft gezogen war. „Wir sind immer noch da“, sagte der junge Fleischermeister oft zu mir, wenn ich berichtete,

wo ich beim Radeln oder Spazieren neue Bretter über einem Hauseingang gesehen hatte. Und er sei stolz darauf. Die Arbeitsweise sei seit Generationen gleichgeblieben: „Ich mache jeden Schritt selber, Vieheinkauf, Transport, Verarbeitung, alles handwerklich produziert“, nur das Schlachten, das übernehme er zumeist nicht mehr. Das seien andere Zeiten gewesen, erzählte er oft beim Bier nach der „Mittagsschlacht“, wie er den Ansturm zum Mittagessen nannte, ja: „Früher sind noch viele Bauern gekommen und haben Kühe gebracht, die wir mitgeschlachtet haben, na, da haben wir zwanzig Kühe in der Woche geschlachtet, heute sind es zehn, das meiste bekomme ich von der bäuerlichen Vermarktungsgesellschaft.“ Diesen Begriff hörte ich oft, wie ein Echo, ja, diese bäuerliche, die vermarktende, die gesellschaftliche, die fleischige Institution, die ich nicht kannte, die aber, so verstand ich es jedenfalls, für alles, was ich aß, verantwortlich war, und deren Name in meinem Ohr nachklang. Sie war allmächtig, auf sie schimpfte der Gleiser mit Freude, wie er auch auf alle anderen schimpfte, die irgendwo draußen waren, die ich nicht kannte, die er nicht kannte, die aber Fleisch auf eine Art herstellten, wie es sich nicht gehörte. Und ja, er schimpfte – damals schon, vor Jahrzehnten – auch auf den großen Fleischbaron Deutschlands, und zwar so eindringlich, dass ich später noch oft seine Stimme im Ohr hatte, unnachgiebig, grob, allumfassend:

„Oh, ich sag es dir, die drücken die Preise, und zwar europaweit, drücken und drücken, im Einkauf, beim Transport, beim Schlachten; und wie sollen unsre Bauern denn mit, das verstehe ich schon, aber dann, wenn die umgekehrt rauf und wieder rauf mit den Preisen, wie sollen umgekehrt wir denn dann runter? Danke vielmals, Bäuerliche Vermarktungsgesellschaft Fleisch, danke, wirklich, das bringt niemandem was. Wir sind ein Familienbetrieb, nichts da mit Massentier und das alles, und wenn die anderen mit den Importen aus Übersee, und ich bleib allein mit dem teuren Fleisch aus der Gegend, wo die Bauern diktieren und die Schlachthöfe zusperrern, da kann ich mich nicht messen, um den Preis, für den die Großen verkaufen, und wenn du da

mithalten willst, das ist absolut unmöglich, da kann die Bäuerliche Vermarktungsgesellschaft Fleisch mich gernhaben, da gehst du unter, außer du kaufst selber bei den Großen billig ein, und das tun wir, werden wir tun müssen, und wenn dann die Bauern gegen mich gehen, na bitte, als ob ich was dafür könnte. Sollen sie doch billiger verkaufen, sie kriegen ohnehin alles gefördert, und ich, wer fördert mir den Gasthof? Na, niemand. Kaufe ich eben bei den internationalen Großen in Zukunft, das sag ich der Bäuerlichen Vermarktungsgesellschaft Fleisch: Wenn ihr die Bauern fördert, fördert mich auch, sonst gehe ich global, kann man billiger bestellen, gehe ich auch zum Großhändler, soll der mir alles liefern, und ich verkaufe auch teurer in der Fleischerei, spar mir den Druck und den Dreck, der Fleischbaron, das sag ich dir, der macht das auf Masse, das sage ich dir, und auf Tempo, der macht das auf Geld, aber ich: fahre selber einkaufen, kenne jeden Bauern, kenne jedes Vieh, ich weiß, wo es herkommt, ich habe es gesehen, das ist der große Unterschied, dass du das weißt, nur, das bleibt schon noch der Unterschied: Ich bin mein eigener Arbeitgeber und werde das auch bleiben; schlafen, das sage ich dir, braucht man in unserem Betrieb nicht, wenn man nicht möchte, das ist so, wenn du dein eigener Arbeitgeber bist, Arbeitstag beginnt um sechs, Fleischerei geht bis sechs am Abend, kochen, zubereiten, Lieferungen, Verarbeitung, Verkauf, harte Arbeit ist das, und bei uns nur drei Mitarbeiter, weil alle wegziehen, klar packe ich Arvin hart an, der muss das lernen, wir haben es alle lernen müssen, da musst du all die Leute, die wegfallen, ersetzen, musst halt doppelt, und dreifach, weil die alle gehen.“

Ich möchte nicht mehr an die Fleischerei meiner Kindheit denken. Es gibt sie nicht mehr, es gibt nur noch den Konzern des Barons. Er allein ist der Herr allen Übels. Was wird ihn stoppen, was wird ihn zu Fall bringen?

Es muss etwas kommen.

Um zu verstehen, warum ich so aufgeregt und hoffnungsfroh wurde, als man mir den Fall des Fleischbarons übertrug, muss man wissen, worin meine tägliche Arbeit bestand: Ich frischte unsere international für Behörden zugänglichen Datenbanken auf, überprüfte Belege, gab sie danach als Quellen frei und fasste sie in Berichten zusammen. Diese Berichte stapelten sich oftmals monatelang in Stichwortsammlungen bei mir, „kein Einzelfall“, „leidende Tiere nicht fachgerecht behandelt oder getötet“, „Untersuchungen der Veterinärmedizinischen Universität bestätigen Vorwürfe“, und jedes Mal, wenn ich mit solchen Einträgen die Datenbank aktualisierte, begann das Datenbanksystem mitzuzählen, wie lange es aktiv blieb. Das war eine Vorsichtsmaßnahme und sollte auch Überstundendiskussionen erleichtern, nur dass dieses System das Mitzählen in Form einer mittickenden Uhr machte: Während die Tipparbeit mich schon durch ihre Monotonie abstupfen ließ, trotz der schockierenden Datensätze, die ich da einarbeitete, tickte die Computeruhr laut, als ob sie mich an eine Art Wettlauf erinnern und mich zugleich einschläfern wollte. Das regelmäßige Tick-Tack war der begleitende Sound zu meinem Wegklicken, Drüberlesen, Hinwegscrollen, Öffnen und Schließen der Einträge, ein passender Soundtrack zur Langeweile, die sich angesichts dieser von mir an- und abgelegten Brutalität in mir ausbreitete, tick-tack, seit fünf Minuten keine Aktivität, wir sperren in fünf Minuten den Zugang, weil keine Aktivität festgestellt wurde, wenn Sie noch nicht abschließen wollen, aktivieren Sie einen neuen Datensatz, tick-tack, die Zeit wird knapp und knapper, die Lähmung wächst an. Und dann, wenn ich mich manchmal schon fast vollkommen in diesem Ticken und Klicken verloren hatte, schreckte mich die Aufnahmen eines Bauern oder Arbeiters auf, die mich plötzlich berührten, die mich fast schreien ließen, eine Kleinigkeit in einem Film oder auf einem Foto, und ich wurde durch scheinbar irrelevante Details wachgerüttelt aus der Lähmung und dem Hinwegsehen, zum Beispiel vom Haar des Bauern, des Arbeiters, der

im Film nur von hinten zu sehen ist und der das schwache Miniferkel mehrmals gegen eine Wand wirft, um es zu töten, eine Tat, die verboten ist, nicht „fachgerecht“, weil der Eintritt des Todes dabei unsicher bleibt.

Bloß, es war dann gerade nicht diese entsetzliche Tat, die mich aufrüttelte, sondern es waren die klebrig wirkenden Haare am Kopf des Arbeiters oder Bauern, die ihn greifbar zu machen schienen, die mich über das Gesicht nachdenken ließen, das zu diesem Haar gehörte, und die mich oft auch blitzartig an Arvin denken ließen, mit jenem schweren Ziehen in der Brust, das sich aus Mitleid, Schuldgefühl und Wut zusammensetzt: Was haben sie dir angetan, dass du zu so etwas imstande bist, zerrte es in mir. – Ja, was haben wir alle euch allen angetan, euch Bauern und Arbeitern, dass ihr zu so etwas imstande seid, zu so etwas imstande sein müsst?

Ein zentraler Kritikpunkt meiner Behörde an der europäischen Agrarpolitik lautet, dass Millionen an Finanzinvestoren und Großgrundbesitzer fließen, während es zugleich kein Geheimnis ist, dass mitten in Europa unregelte Arbeitszeiten, unbezahlte Überstunden, Scheinselbstständigkeit oder fehlende Krankenversicherung immer noch gang und gäbe sind. Die ausländischen Arbeiterinnen und Arbeiter in den fleischverarbeitenden Fabriken beherrschen die Landessprache schlecht oder gar nicht und können sich daher nicht über ihre Rechte erkundigen, die verstehen ihre Dienstverträge ja kaum, und setzen sich darum gegen menschenunwürdige Behandlung kaum zur Wehr. Einheimische wollen *nicht* in Schlacht- und Fleischverarbeitungsbetrieben arbeiten, die Arbeit ist zu hart und zu schlecht bezahlt. Es ist darum anzunehmen, dass Anstellungen über ausländische Arbeitsagenturen trotz sich häufender Skandale künftig nicht weniger, sondern mehr werden. Die Fleischindustrie ist „quer durch Europa krank“, zitierte eine englische Zeitung den stellvertretenden Generalsekretär des Europäischen Verbandes der Landwirtschafts-, Lebensmittel- und Tourismusgewerkschaften. Sie „basiert

auf Billigpreisen für Fleisch und der Ausbeutung von Arbeitskraft“. Die extrem niedrigen Preise machen es den Bäuerinnen und Bauern schwer, auf die gestiegenen nationalen Anforderungen im Umweltschutz und beim Tierwohl zu reagieren.

Dass Europas Fleischindustrie auf einem System der Ausbeutung beruht, daran lassen die Recherchen dieser englischen Zeitung keinen Zweifel: Der Industriezweig, so schreibt der Journalist, benötige eine ständige Quelle austauschbarer, schlecht bezahlter Arbeitskräfte, um zu funktionieren. Ausländische Beschäftigte, engagiert über Sub- und Leiharbeitsfirmen, verdienten um vierzig oder fünfzig Prozent weniger als direkt in denselben Betrieben Angestellte. Der Konzern des Fleischbarons war längst zum Inbegriff einer radikal durchindustrialisierten Fleischfabrik geworden – bis zu 3,5 Millionen Kilo Lebendgewicht, berichtete man, konnte das Werk nach Unternehmensangaben täglich verarbeiten, das heißt: 30.000 Schweine könnten hier jeden Tag geschlachtet werden, gut ein Achtel des gesamten Markts. Ein Unternehmen jedenfalls, das die Vorzüge der europäischen Ungleichheit gut zu nutzen wusste. Es war häufig wegen Betrugsvorwürfen, Wettbewerbs- und Preisabsprachen oder Berichten über entsetzliche Arbeitsbedingungen kritisiert worden, es kam zu Werkschließungen, nachdem mehrere Medien über degradierende Unterkünfte, mangelnde Hygienestandards und miserable Bezahlung berichtet hatten. Für die Schwerstarbeit – bis zu 16 Stunden ohne Pause – hielt der Schlacht- und Zerlegebetrieb seine Billigarbeiterschaft aus Osteuropa, manchmal ohne Arbeitsvertrag, fast immer ohne Kündigungsschutz und zu Löhnen unter dem Mindestlohn, von dem überbezahlte Bettmieten für keimige und schimmelige Sammelunterkünfte einbehalten wurden. Diese Universalgeschichte von Gier und Niedertracht ist freilich nichts Neues, sondern nur eine Wiederholung, denn über ähnliche Zustände in den Schlachthäusern des Unternehmens war allerdings bereits seit Jahrzehnten berichtet worden, ohne dass sich etwas daran geändert hätte. Und

auch aktuelle Reportagen berichten weiterhin davon, dass das brutale Ausschlachten von Menschen immer noch die Betriebslogik dominiert, vor allem in den inzwischen gesetzlich verbotenen Anwerbungen und Einstellungen von Subunternehmen oder dem Mietwucher.

Nur, das alles war keineswegs der Grund gewesen, mir und meiner Behörde den Fall zu übertragen. Nein, der Grund war ein ganz anderer, nämlich das Verschwinden des Barons. Ja, nur deswegen lief diesmal alles anders als sonst. Der Fleischbaron galt seit Wochen als vermisst. Und so überschritt sich mein Arbeitsbereich mit dem von Dejan. Das machte mir nichts aus, ich war sogar glücklich darüber. Dejan ist einer jener Menschen, die man, obwohl man sie lange kennt, gerne endlich richtig kennenlernen möchte – weil man immer erwartet, hinter der so freundlichen Fassade den Abgrund zu finden, der sich nicht und nicht zeigt.

Ich würde so gerne Fleisch essen, ohne ein schlechtes Gewissen zu haben, meinte ich zum Beispiel einmal zu ihm. Verstehst du mich? Essen wie damals im Dorf, wo man die Kuh kannte, die man fraß. Und die Kaninchen selbst aufhängte, bevor man sie ausnahm. Ekelhaft, meinte er, du bist einfach ekelhaft, aber ich wiederholte: ohne schlechtes Gewissen, weißt du, wie lecker das war? Einfach essen, was man selbst geschlachtet hat?

Dejan verstand mich, wollte es aber nicht zeigen. Ich war ohnehin längst in Erinnerungen versunken. Köstlich war es, einfach köstlich. Schmeckte gut. Wie nichts jemals danach. Das Hühnerfleisch (Koka!), das Rindfleisch (großer Schlachttag!), du hast keine Ahnung, es war nicht einfach rot, es war dunkelrot, die weißen Fäden, das Gefühl, in das Dunkel, in dieses Rot hineinschneiden zu können, das –

Dejan hatte sich dieses direkte Verhältnis zur Lust am Fleisch verbaut durch ein indirektes, nämlich durch die Lust an der Zubereitung von Fleisch. Er verstand, wovon ich sprach, aber bei ihm musste es abstrahiert und verschönert

erzählt werden: Er redete von Krabbenremouladen aus gezupftem Taschenkrebsfleisch, vom Bistro- und Gastropub-Klassiker Wildterriner, er sprach davon, dass jede Pastete eine Terrine sei, aber nicht jede Terrine eine Pastete, er redete gerne von deutschem Küchennationalismus und dem Willen zu mehr Pâté en Croûte mit grünem Pfeffer, von saftigen Stücken von Reh, Fasan, Hirsch – großartig! –, von wächserner Konsistenz und unglaublicher Frische, vom Abschmecken, von der Süße und dem Salzgehalt, vom Maishendl mit Chorizo-Fond, von *Soft Opening* und weiteren guten Ideen zuhause ..., aber im Grunde, und das wussten wir beide, sprach er von dem Gleichen wie ich: von seiner hilflosen Lust auf Fleisch.

Im Grunde bestand meine Arbeit nicht im Aufdecken von Verbrechen, sondern im Dokumentieren ebendieser. Unsere Behörde, die erst wenige Jahre alte Aufsichtsbehörde für Agrar- und Agrochemische Landwirtschaft sowie Lebensmittelproduktion in der Europäischen Union, war jedenfalls mit dem Verschwinden des Fleischbarons heillos überfordert. Da schlägst du dich mit Pestiziden rum im Alltag und mit Fettgehalt und Legebatterien und Arbeitsbedingungen im Schlachthof, und dann plötzlich: ein echter Kriminalfall wie fürs Fernsehen gemacht, oder für eine Revolution. Denn normalerweise war die Aufgabe meiner Aufsichtsbehörde, die Mission, der sie sich verschrieben hatte, eine recht überschaubare; nichts Radikales war da zu finden, und mit gängigen Analysen und Thesen darüber, dass unser Produktionssystem längst zu einem Zerstörungssystem geworden war, hielten wir uns nicht auf. Unsere Fragen führten nicht weit, niemals hätten wir öffentlich die großen Fragen stellen dürfen, etwa jene nach der zukünftigen Bewohnbarkeit unseres Planeten, oder nach neuen Materialitäten unseres Planeten, die neue Mentalitäten hervorbringen sollten, etwa die schlichte Absage an die Expansion der Produktion überhaupt. Stattdessen waren unsere Fragen konkret und zweckgerichtet, die Arbeitsaufgaben, denen wir folgten und nach denen wir unsere Berichtergebnisse ausrichteten, waren auf Ergebnisorientierung

und Umsetzbarkeit ausgerichtet: Wie bringen wir den Privatsektor dazu, Regeln zu befolgen, die – von uns mitentwickelt – dem Wohl aller dienen, Regeln nämlich zu verantwortungsbewussten Investitionen. Ganz im Sinne dieser Ergebnisorientierung und Umsetzbarkeit arbeiteten wir mit allen zusammen, die bereit waren, mit uns zusammenzuarbeiten. Ich war persönlich für fünfzig Kooperationen zuständig: mit dem Internationalen Institut für Nahrungsmittelpflanzen der halbtrockenen Tropen, den fünfzehn Instituten der Arbeitsgemeinschaft für internationale Agrarforschung, dem Internationalen Institut für Fleischforschung in Argentinien, dem Rinder-Gesundheits-Institut in Peru, einem für tropische Viehhaltung in Kenia, der norwegischen „Agribusiness & Innovation Platform“, dem Internationalen Mais- und Weizenzentrum in Mexiko, dem Internationalen Institut für tropische Landwirtschaft in Afrika, dem International Food Policy Research Institute in Washington, der Allianz für eine Grüne Revolution in Afrika, mit dem europäischen Ernährungsgipfel und der Deutschen Welthungerhilfe, dem Komitee für globale Ernährungssicherheit, der argentinischen „Gewerkschaft der Arbeiter in der Nahrungsmittelindustrie“ und so weiter – lauter Partner hatten wir da, die sich gegenseitig nicht mochten und bekämpften, da die einen industrienah arbeiteten und um jeden Preis für Effizienzsteigerung in der Nahrungsmittelherstellung kämpften – und die anderen dagegen.

Ein schwarzer Tag für den Klima- und Umweltschutz und ein Schlag ins Gesicht für die bäuerliche Landwirtschaft, so urteilte ein europäischer Parlamentarier, als die Presseagentur und mehrere Tageszeitungen berichteten, man habe endlich einen Kompromiss für eine Reform der gemeinsamen Agrarpolitik gefunden. Eine Mehrheit der Abgeordneten stimmte für die Änderungen, mit denen die Landwirtschaft in Europa, so das Ziel, „umweltverträglicher und gerechter“ hätte werden sollen. Fast drei Jahre hatten die Verhandlungen um den großen Fördertopf gedauert. Die Kritik an den Verhandlungsergebnissen

in Straßburg betont, dass die Verknüpfung von Fördermitteln mit der Erfüllung von Umweltauflagen nicht weit genug gehen und es nicht gelungen ist, die Direktzahlungen im notwendigen Ausmaß an verbindliche ökologische Mindeststandards zu knüpfen. Profitieren würden andererseits weiterhin die größten industriellen Agrarkonzerne. Aber: Wen interessiert's? Weil ja insgesamt: ein profanes Übungsstück des globalisierten Kapitalismus. Das Hauptproblem der Fleischindustrie ist das aller Wirtschaftszweige, durch Fusionen und Übernahmen kaufen milliardenschwere, international agierende Fleischkonzerne kleinere Unternehmen auf und festigen ihre Marktmacht. Die Folge: Mit einer derartigen Macht ausgestattet, sind diese Unternehmen in der Lage, niedrige Erzeugerpreise durchzusetzen und die Zuchtbetriebe zuweilen zum Verkauf unter deren Produktionskosten zu zwingen.

Arvin, der italienische Gastarbeiter in der Fleischerei meiner Kindheit – zumindest dachte ich damals, er sei Italiener, bevor sich diese Zuordnung bei späteren Gesprächen in so viele Einzelteile zersetzte –, der die LKWs umhergefahren hatte, Fleischtransporteur, seit er fünfzehn war. Ich lernte ihn kennen, als er den achtzehnten Geburtstag feierte, ich selbst damals sieben Jahre jünger, ein Kind eben noch, und damals bereits war er mir wie ein alter Mann erschienen, von der vielen harten Arbeit gezeichnet, vernarbt, müde, immer eine verschwitzte Stirn und das kurze Haar an die Kopfhaut geklebt vom Schweiß und vom Gel; mitten im müden Gesicht die hellbraunen Augen; ich hatte ihn auf vierzig, fünfzig geschätzt, uralt wirkte er auf mich, sicher nicht achtzehnjährig; ich hatte ihn nicht einen Moment lang zu meiner Generation gerechnet, jedenfalls nicht bis zu dem Moment, wo er mir außerhalb der Fleischerei begegnet war, in einem roten T-Shirt, frisch, ausgeschlafen und die Stirn vollkommen trocken, das Haar frisch gewaschen und in alle Richtungen wehend. Da schien er mir plötzlich um zwanzig Jahre verjüngt, nach einer ausgeschlafenen Nacht und nach einem Urlaub bei seinen albanisch-italienischen Verwandten in Italien, sonnengebräunt – vor allem aber

nicht in Arbeitskleidung, nicht mit den rauen Handschuhen, nicht mürrisch, sondern lachend, und mit jedem Lachen plötzlich in mir Bilder von Meer und Gärten, Pinien und Zypressen, Möwen und ihrem lautlosen Flügelschlag über dem Meer oder ihr Gekreische über den Brunnen auf kleinen Plätzen, oder auch Bilder von roten Schlossfassaden hervorrief. Da verstand ich, dass er, Arvin, zu meiner Generation, zu meiner Epoche gehörte; nicht zu jener meiner Mutter oder zu der des Fleischermeisters, der ihn ab vier Uhr morgens schickte, um die Fleischlieferungen an das Altersheim zu senden, das im damals eine Stunde entfernten Kloster eingerichtet war und das es heute auch nicht mehr gibt.

Arvin also. Auf der Liste der Mitarbeiter des Fleischbarons. Ich hörte das Ticken einer Uhr, digital, kalt, unaufhaltsam. Keine Aktivität festgestellt, wir haben Sie aus Sicherheitsgründen ausgeloggt. Lauter werdendes Ticken, das mir fast die Ohren zerriss.

Es war nicht das erste Mal, dass mir sein Name untergekommen war. Einmal war er bereits auf einer Warnliste gestanden. Das Unternehmen, das er beraten hatte, war angeblich in Kinderarbeit verwickelt gewesen, hatte Verbrechen gegen die Umwelt begangen. Aber sein Name war wieder von dieser Liste verschwunden, weil er bei dem betroffenen Unternehmen gekündigt hatte. Es kursierten Gerüchte, dass er selbst es gewesen war, der das Unternehmen angezeigt hatte. Hätte er aber wirklich ein Unternehmen zerstört, das ihm so viele Jahrzehnte lang sein Geld verschafft hatte? Die Beweise reichten damals ohnehin nicht aus, um ein Verfahren aufzunehmen, und Arvin war längst weggezogen und zu keiner Aussage bereit, als ich über seinen Namen stolperte, wie ich so oft über ihn gestolpert war in der Fleischerei, wenn er vom Klo kam oder die Veranda betrat, das Gasthaus verließ, mich kaum grüßend, mich nie anblickend, und bei Zusammenstößen, beim Stolpern übereinander mich auch nie um Entschuldigung bittend. Arvin war nicht

höflich, oder wollte sich nicht freundlich geben, das wäre bloß Zeitverlust für ihn gewesen. Darum irritierte es mich umso mehr, als er bei jenem Zusammentreffen nach seinem Urlaub zu Hause in Italien in dem kurzärmeligen roten T-Shirt, als er vor der Kirche auf einer Bank seine Zigarette rauchte, freundlich zu mir herüberwinkte und mich zu sich rief. „Hej, Janka, Janka, komm mal her!“

Nachdem ich mich neben ihn gesetzt hatte, meine Füße berührten kaum den Boden, zwickte er mich in den Oberarm und meinte: „Du bist ein kluges Mädchen, Janka, nicht wahr?“ Da ich stumm nickte, erklärte er noch: „Du wirst hier wegkommen, wenn du groß bist, versprichst du mir das? Du wirst nicht hierbleiben wie die Verrückten in der Fleischerei?“

Ich zuckte nur mit den Schultern, und er begann mir von Italien zu erzählen, wohin sein Vater, ein jugoslawischer Albaner, zum Arbeiten gezogen war, wo er die italienische Mutter kennengelernt hatte und wo heute die beiden in einem Bistro arbeiteten, das sie nun kaufen und selbst betreiben wollten. Ein Aufstieg, den er mit seiner Arbeit hier unterstützte. „Sie haben schon die Hälfte, nun brauchen sie nur noch einen Kredit, und dann gehört das Häuschen am Meer endlich uns, nahe bei Triest ist das, am Strand, an der Küstenstraße, direkt neben einer Mole, ständig kommen da Leute, mit dem Schiff oder mit dem Auto, es ist immer voll, genug zu tun, da essen alle nur Fisch, es gibt dort fast kein Fleisch, vielleicht ein Hühnchen ab und an, wenn *mami* es so will, aber sonst: Fisch über Fisch, und Gemüse! Es ist herrlich, wenn ich dort arbeite, endlich kein Fleisch mehr, nur Zucchini und Mais, und Frittata und Polenta, Milch und Mehl, Kräuter drüber, fertig, wer braucht da Fleisch; das brennt nur an, und die Frittata und Polenta kann man kalt auch servieren, während das Fleisch immer Probleme macht, hart wird, nicht mehr essbar. Als Aperitif am Abend funktioniert es auch nicht, besser eine Frittata mit Basilikum, Lauch, Petersilie, Salz, dazu ein paar Oliven, so ist es im Einkauf auch viel leichter, und im Magen erst recht.“

Ich verstand kein Wort damals, konnte mir nicht vorstellen, wo solch ein Bistro am Meer ohne Fleisch und was dieses Triest war, von dem er sprach, oder der Kosovo oder Italien. Aber zwei Dinge verstand ich zu gut: dass er kein Fleisch mochte und dass er weg wollte von uns, von mir, von unserem Ort, unserer Fleischerei. Das gefiel mir nicht im Geringsten, und ich spazierte, während er noch vom Meeresduft schwärmte und von den vielen Touristen, denen man Fisch und Polenta so teuer verkaufen konnte wie ein Steak, nur weil sie dabei aufs Meer hinausschauen und träumen konnten, rasch davon, ohne ihn nochmals zu grüßen.

Später sah ich ihn in der Fleischerei wieder, noch am selben Tag, wieder im Ganzkörperarbeitsanzug, mit Handschuhen und Mütze, das Lächeln war noch da, sonst nichts mehr von der Helligkeit, die ihn umgeben hatte, und schon wenige Tage später war er wieder der Alte, müde und schmutzig, mit schweißnasser Stirn, nicht grüßend und sich niemals entschuldigend, als wären die Kälte und Enge des Transport-LKWs, die extreme Kühle der toten Tiere, die er umherfuhr, ihm sofort wieder in die Glieder gekrochen.

Was er da tat, Arvin, das wurde mir später erst bewusst, damals hatte ich keine Ahnung, worin seine Fahrten bestanden: Klar, das Transportieren der Fleischladungen, das war das eine. Aber den Großteil der Fahrten machte er aus anderen Gründen, ich lernte erst später das Wort dafür: die Tierkörperbeseitigung. Er war ein in dieser Sache sicherlich ungeschulter Fahrer, Tag für Tag machte er Dinge, die ich heute als Verbrechen ahnde. Er hätte beim Abholen schon die Leidensmerkmale an den Tieren erkennen, diese markieren, und die Tiere zum Amtstierarzt fahren sollen, der die Tiere untersuchen und entscheiden hätte können, ob Erhebungen gegen den Tierhalter einzuleiten waren. Heutzutage schulen wir Fahrer wie Arvin, wir zahlen sie extra, sie fungieren bisweilen als Retter, oder zumindest als Ordnungshüte. Aber damals, ich will es mir gar nicht vor Augen halten, hatte Arvin, selbst unbeaufsichtigt, andere unbeaufsichtigt gelassen mit den Tieren und den Kadavern. Und im selben LKW hatte er die toten und die lebenden Tiere, wie

dann später die bereits Fleisch gewordenen Tiere transportiert, er selbst ein Nutztier, das von Nutztieren lebte und von seinem Triestiner Strand und der Polenta-Idylle träumte, aus der er jedes Stück Fleisch verbannt hatte.

Es waren alle Funde und Beweise für das Misslingen meiner Untersuchung und die gescheiterte Mission meiner Behörde längst zusammengetragen und in sämtlichen Supermärkten der Stadt ausgestellt worden: Der Fleischbaron hatte vor Jahren die Lieferungen für alle übernommen, er transportierte nicht nur, er produzierte auch, er kaufte ein, diktierte die Preise für den Markt. Wenn ich Rind nicht essen wollte, dann seines. Und als er als vermisst gemeldet wurde, verspürte ich zugegebenerweise eine intensive Befriedigung.

Einer der Filme, mit denen das Untersuchungsverfahren gegen den Fleischbaron begonnen hatte: Nahe der Stadt Pampa del Indio, im Chaco Argentiniens, arbeitet der Bauer Julio Fernández in seinem Gemüsegarten. Er steht vor einem schönen Haus aus roten Ziegelsteinen und blickt in die Ferne – hinweg über eine endlose grau-grüne Fläche. „Die Sojaplantage einer großen Firma“, sagt er und deutet auf ein in niedriger Höhe vorbeifliegendes Flugzeug, das weißlichen Sprühnebel hinter sich herzieht – Unkrautvernichtungsmittel. Dieses Flugzeug gehöre zur Luftwaffe des Satans, sagt er bitter. „In unseren Gemüsegärten verdrehen sich die Blätter der Pflanzen und werden braun. Und wenn etwas nachwächst, schießt es dünn und blassgrün in die Höhe. Bei unseren Tieren haben wir jetzt immer wieder Missgeburten. Unsere Frauen haben auch oft Früh- oder Fehlgeburten. Babys haben eine Hasenscharte; und viele Menschen sterben an Krebs.“

Die PR-Beraterin des Fleischbarons nickte, nachdem wir ihr den Film gezeigt hatten, und murmelte: „Das ist gewiss schiefgegangen; wir haben die Plantage sofort weiterverkauft, nachdem das mit den Missgeburten bekannt wurde.“

Aber da waren diese Momente der Lust: das Zustecken in das weiche, salzige Fleisch, das Anlegen des Messers und danach das Einschneiden. Ich war glücklich über das herrliche Dunkelrot, das ich mit dem Messer aufzureißen schien, nicht zu viel, nicht zu wenig; das Steak war ein Versprechen auf Ewigkeit, die Dicke des Fleisches, seine Weichheit, die Rot-Schichten, die sich offenbarten, wenn man weiterschnitt. Großartige Szene, immer wieder: der Biss, Fleisch, das von kalkweißen Zähnen, an Knochen erinnernd, zerrissen wird, um in Berührung mit weiterem Fleisch – dem Zahnfleisch, der Mundhöhle, der Zunge – zermalmt zu werden, festgefügte Farben im Rindfleisch, nur in kleinen Variationen sich verändernd: rot, tiefrot, hellrot, weiß durchzogen, noch röter und röter werdend. Blutunterlaufen. Fleisch, das in Fleisch übergeht, das neu einverleibt wird.

Eine Genusssucht, die sich vor der Farbe Blutrot nicht fürchtet.

Was ist im Gegenteil dazu die Langeweile des Weizens oder des Maises, wie schwach die fröhlichen Farben Gelb oder Gold.

Dejan fuhr mit mir schweigsam zur Fabrik, die, kurz bevor ich den Ort fürs Studium verlassen hatte, eine halbe Stunde entfernt von unserem Haus eröffnet worden war. Die Vorgeschichte zu dieser Fahrt war eine für mich alltägliche: Aus dieser Fabrik war vor Kurzem eine anonyme Klage gekommen, ein Bericht darüber, wie dort die Arbeiterinnen behandelt wurden, dabei vor allem solche aus Rumänien. Es war eine Verpackungsfabrik, die nur minimal noch selbst Fleischverarbeitung übernahm. Die bereits vorab zerteilten und dann tiefgefrorenen Fleischteile kamen hierher und wurden von den Frauen an den Maschinen noch weiter zerstückelt und einzelverpackt.

Die Fabrik war enorm, aber dennoch unvergleichlich kleiner als das, was ich bislang sonst von den Schlachthöfen und Produktionsstätten des Fleischbarons kennengelernt hatte. Man ließ uns bei den Schranken sang- und klanglos herein, als wir unsere Ausweise vorzeigten, kurz darauf war schon der

Produktionsleiter bei uns, um uns umherzuführen und alle Fragen zu beantworten. Er wusste von den Vorwürfen, war gut vorbereitet, richtete Grüße von Anastasia aus, wies alle Kritik rasch von sich und führte uns zuletzt in die Kantine, wo gerade dreihundert Frauen zu Mittag aßen, und zwar alle das Gleiche: Schweinestelze oder Kalbsrouladen, dazu Kraut und Kartoffeln. Alkohol war strengstens verboten.

In dieser Kantine fiel mir nun alles ein, was Arvin mir in der Jugend bedeutet hatte: sein Geruch, seine Wärme natürlich, die nie Hitze wurde, jedenfalls nicht verkörperte, einverleibte Hitze, nur eine oberflächliche Erregung vielleicht. Er war von einer Antisinnlichkeit ummantelt, die keine Grobheit, sondern Nüchternheit war; er war niemand, der ästhetische Genüsse, schon gar nicht beim Essen oder beim Sex erleben wollte, bei ihm waren Dinge gut oder schlecht, schön oder nicht, schmackhaft oder nicht; er schwelgte gewiss nicht im Überfluss der Worte darüber. „Schau, Sonnenuntergang!“, sagte er jeden Abend zu mir, als ich endlich zu ihm nach Italien gekommen war, mehr war zu einem Sonnenuntergang seiner Meinung nach auch nicht zu sagen. Arvin war direkt, und in diesem Sinne vollkommen gefühllos, was ich immer als gefühlskalt interpretierte und was mich zunächst kränkte, bis ich verstand, dass er einfach nicht anders konnte, als Gefühle zu konstatieren, ohne ihnen entsprechend zu handeln. Er war, was er war, er fühlte, was er fühlte; es dauerte im Moment, dann zählte es nicht mehr. Vielleicht hatte all das ebenfalls mit der langen Arbeit in Kühlhäusern und mit Kühl-LKWs zu tun. Oder war er einfach erschöpft? Hatte er nie gelernt, Zeit mit sich selbst zu verbringen und sich den aufwallenden Gefühlen zu stellen, anstatt sie nur festzustellen. Sie auszukosten, anstatt sie nur zu konsumieren? Er war der denkbar schlechteste Partner für einen jungen Menschen wie mich. Ich glaube heute sogar, er liebte mich mehr als ich ihn, aber niemand hätte uns das angesehen; ich war es, die rot war vor Freude, die schwer atmete in seiner Anwesenheit, die sich in ihn vergrub, die ihn nicht loslassen wollte, die ihn fütterte und die ihn mit Liebesgeflüster überhäufte. Er nickte alles ab, als wäre es

ihm egal. Niemals war er es, der nach mir griff; immer ich, und das beleidigte mich zu Beginn, denn ich verstand nicht, wie er sich derart zurückhalten konnte; viel später, als wir bereits wieder getrennt waren, gestand er mir einmal, dass er nächtelang weinte, wenn ich nicht bei ihm war. Aber niemals hätte er mir das erzählt; auch dass er neben mir stehend nur an meine Nacktheit denken konnte, oder dass er, sobald wir getrennt waren, masturbierte – nichts davon hätte er mir gestanden, und anzumerken war es ihm jedenfalls nicht. „Schau, Sonnenuntergang“, das hieß für ihn: du und ich, verwoben für immer; und „Die Polenta musst du kosten!“, das hieß: Ich begehre dich. Im Grunde litt er. Und auch ich litt unter ihm.

Als ich ihn nach Jahren unserer Bekanntschaft endlich im Triestiner Bistro besuchte, war ich siebzehn, vielleicht achtzehn. Das kleine Restaurant war in einem Haus untergebracht, in dem seine Eltern lebten und das sie einige Jahre später verlieren sollten. Damals war aber alles noch voller Hoffnung, auch seine Eltern, und er ohnehin, weil: jung, stark, zukunfts voll. Der Kredit wurde monatlich kleiner, und die Touristen strömten herbei, slowenische, ungarische, kroatische, deutsche, ab und an ein Franzose oder eine Spanierin. Die Eltern, vor allem der Vater, redeten stundenlang mit mir. Er hatte Deutsch gelernt, die Gespräche mit ihm ersetzten die Gespräche mit Arvin, der nur stumm daneben saß: Gesundheit, die Schule, die Pläne für danach, das Studium, die Arbeit, meine Mutter – alles wollte Arvins Vater wissen, er war stolz auf seinen Sohn, auch das war unschwer zu sehen, und redete über ihn als Hoffnungsträger der Familie. Er liebte ihn sehr, und auch Arvin liebte ihn, aber er sagte nichts dazu.

Und nun waren wir also in dieser scheußlichen Fabrikantenne, in der alles mich an ihn erinnerte. Auch das Alkoholverbot – er selbst hatte sich eines aufgelegt, als wir begannen, miteinander auszugehen. Im Bistro seiner Eltern war nur ich die, die jeden Wein probierte, den sein Vater mir eingoss. Er aber

trank nicht mal einen Schluck. Später, als mich ständig Gerüchte über ihn erreichten, hieß es, er trinke viel, schlage sich regelmäßig, verkaufe Drogen und sei einige Male deswegen im Gefängnis gelandet. Ich glaubte all dem natürlich kein Wort, denn ich wusste, dass er sehr kontrolliert war, zu kontrolliert sogar.

„Sie sehen, wir haben nichts zu verbergen“, sagte der Vorarbeiter zu Dejan. „Die meisten, die hier arbeiten, sind Frauen; es gibt nur ein paar Männer, es ist leichtere Arbeit, das Verpacken, das können auch die Mädels, und die paar Burschen, die da sind, die würden sich nie trauen, etwas zu tun, sind ja viel mehr Frauen da als Männer, die würden sie gleich auffressen, wenn einer sich was traut!“

Das Lachen, das folgte, war dreckig und ansteckend, ich musste mich zurückhalten, um nicht einzufallen – einfach aufgrund der Lautstärke und Anziehungskraft seines Organs.

Die Fabrik war wegen Übergriffen, zumindest aber Belästigungen, immer schon berüchtigt gewesen. Ein Institut, das mit uns zusammenarbeitete und speziell auf weibliche Arbeitskräfte in der Fleischindustrie spezialisiert war, hatte es uns mehrfach gemeldet; eine global bekannte feministische Zeitschrift berichtete regelmäßig von Prostitution auf dem Firmengelände sowie sexueller Belästigung von Frauen durch Vorarbeiter am Arbeitsplatz.

Zuletzt kamen eben auch vermehrt anonyme Berichte von Menschen, die behaupteten, hier gearbeitet und gekündigt zu haben, weil es so wild zuging. Bloß, wie immer ließ sich schwer etwas beweisen.

Ein Problem mit mir und dem Fleisch war, dass ich ihm magische Kräfte zusprach. Ich hielt es für den Auslöser aller körperlichen Probleme und Schwächen, die mich befielen. War mir kalt, stellte ich fest: Du hast noch kein Fleisch gegessen! Bekam ich Kopfweg oder wurde mir schwindlig, fiel mir immer ein, dass ich nur Hühnerfleisch, aber kein Rind gegessen hatte seit Tagen. Und wurde ich krank, bekam ich Panikattacken, dass es nur am

Fleischmangel liegen könnte. Die Magie ließ sich schließlich auch nachweisen, wie ich fand: Aß ich rasch ein Steak, verflog die beginnende Migräne; war ich tagelang müde und aß dann Rippchen, fühlte ich mich wieder erfrischt und wach; bekam ich Fieber, aß ich Hühnersuppe und es sank.

Das Faszinierende an meiner Arbeit war, ich gebe es zu, eine Negativität, eine Subtraktion: die zunehmende Vereinheitlichung, die ich täglich erlernte. War für mich noch zu Studienzeiten jede Fleischproduktion anziehend gewesen, zog es mich nun nur noch zu den einheitlichen, den monologisch-monokulturellen, zu einem Denken, das die Vielfalt der Produktion zerstören und eine Einheitlichkeit herstellen wollte, die die letzten Reste des fruchtbar zu machenden Landes einzementierte. Ich merkte immer mehr, dass es das war, was mich antrieb: die Einhegungen der Landwirtschaft, die durch den Zwang zum Fleischzuwachs nicht einmal mehr zwischen Wiese und Wald unterschied, zwischen Feld und Hügel – alles war nur ein Produktionsstandort, den man einbetonierte, um innerhalb des Betonierten neue Zuchtweisen zu erproben, die sich in der freien, wilden Natur niemals hätten durchsetzen können. Die Natur ist nicht effizienzgetrieben; sie ist wild und unberechenbar; sie sieht Verlust und Gewinn in allem zugleich: Der Regen, der Sturm, die Flut, oder die Dürre, das sind Zustände, die *Folgen* für das Wachsen und Nichtwachsen der Natur selbst haben; aber sie bestimmen nicht im eigentlichen Sinne das Wachstum. Denn dieses, das Wachstum, als etwas immerhin und wirklich Natürliches, bestimmt sich stattdessen selbst; indem es sich an die Wetterlagen anpasst, und nicht umgekehrt.

Sofort nach der Landung in Mendoza, wohin der Fleischbaron angeblich geflohen war und wo wir Belege für seine Untaten finden sollten, waren wir von El Plumerillo in einem geliehenen Jeep zum Treffpunkt mit dem Journalisten unterwegs, eine kleine Taverne in den grünen Landstrichen rund um die Stadt. Ein freundliches Umfeld, das mich begeisterte, auch wenn ich wusste,

dass es in dieser trockenen Kargheit des Umfelds eine Lüge war und ausschließlich künstliche Bewässerung dafür sorgte.

Das Grün war einnehmend und fuhr mir ins Mark.

In der Taverne überreichte uns der einzige Gast – ein kleiner, gebückter Mann mit Brille – mehrere Dokumente, Fotos und Aufnahmen, die wir, nachdem er das Geldkuvert an sich genommen hatte und aufgestanden war, noch vor Ort durchwühlten. Sie bewiesen allesamt, dass der Fleischbaron Millionen Schweine und Rinder mit neu entwickelten Wachstumsdrogen vollgepumpt hatte, um sie dann verenden zu lassen. Er hatte dem Diktat der permanenten Erhöhung der Produktion eine biologisch-technische Lösung zur Seite gestellt, genetisch das Wachsen der Tiere beschleunigt, um sie nach kürzester Zeit bereits schlachten zu können. Die wachsenden, sich in wenigen Wochen geradezu aufblähenden Tiere, die sich rascher und rascher in alle Richtungen ausbreitenden Kühe hatten bereits nach wenigen Wochen begonnen zu erkranken. Es wurde unmöglich, mit den notwendigen Schlachtungen nachzukommen, weswegen der Tod dieser Tausenden Tiere also qualvoll, aber scheinbar natürlich vor sich ging.

Ich sah mir die Fotos, sah mir die Beweise an. Die Aufnahmen zeigten schwache Neugeborene und Kühe mit überdickten, verkrümmten Beinen, langen, hängenden Ohren, die ohne Hilfe langsam sterben, mit ihrem Leid und den Schmerzen alleingelassen.

Auch die Berichte, die der Journalist hinzugefügt hatte, Notizen dessen, was er angesammelt hatte, was er in Gesprächen mit Leuten erfahren hatte, waren eindeutig: „hundert LKW-Ladungen mit Kadavern, die bei der Tierkörperverwertung angeliefert wurden“, „tote Tierkörper unmittelbar im Schredder“, „wundgelegene überdimensionierte Rinder“, „ausgebrochene Riesenkühe, die Menschen zertrampeln“, „überfressen aussehende Tiere mit geblähten Mägen“, „Bissverletzungen an Schwanz und Ohren“ –

Es war, als hätte jemand die Theorie davon, dass die Produktion heutzutage nur noch Zerstörung war, ernst genommen und sie anhand eines einzigen

Beispiels vorführen wollen: Das beschleunigte Wachstum der Rinder führte zu ihrem rascheren Tod, die Schlachthöfe kamen nicht hinterher, und die verwesenen Kadaver der Tiere zeugten von den Spuren der Aggression, die ihnen angetan worden war: Nutztier, nutzlos geworden!. Die Radikalität des Ganzen überstieg zwar alles, was ich bisher kannte; aber es war eben nur das: die Radikalisierung ohnehin bekannter Versuche und Methoden, Kosten einzusparen, Tierleben zu entwerten und noch größere Gewinne zu machen. Als zeige sich hier das Resultat einer ganzen Epoche, als wäre das Zeitalter des ständig beschleunigten Wachstums nur aufs nächste Level gehoben worden, und zwar nicht geheim oder verbotenerweise, sondern mit einer brutalen Selbstverständlichkeit, unterstützt durch die Staaten, in denen der Fleischbaron Land und Tier zerstörte, Teil einer legalen, wirtschaftlichen Partnerschaft.

Und nun lag auch das Dokument, das der brasilianische Journalist mir unter vielen anderen hatte zukommen lassen, vor mir auf dem Tisch: der Beweis, dass die Art, wie der Fleischbaron die Massenproduktion bei Rindern und Schweinen vorantrieb, kein mystisches Innovationsprojekt war, wie er in den letzten Jahren häufig angekündigt hatte, sondern nur die altbekannte Art, die Lebensbedingungen anderer, in diesem Fall lateinamerikanischer Menschen zu zerstören, und in einem obsessiven Ausprobieren neuer Zuchtideen die Tiere noch schneller wachsen und schlachten zu lassen. Im Laufe dieses Projektes hatte er wie nebenbei fruchtbares Land in drei Staaten Südamerikas zerstört, das zu einem Großteil indigenen Völkern gehört hatte, die er nun nicht nur beraubt, sondern deren Lebensumfeld er einfach besetzt und unbewohnbar gemacht hatte.

Ich war nicht überrascht. Als könnte mich überhaupt noch irgendetwas am Fleischbaron verwundern. Seine Zerstörungswut, der Machtrausch waren schlichtweg unbegrenzt.

Bevor wir nach Europa zurückflogen, fuhren wir mit dem geliehenen Jeep zu einem der Weideländer, die der Journalist fotografiert und deren Koordinaten er uns gegeben hatte. Sie lagen nur eine Stunde von unserer Taverne entfernt. Das Land, das wir zu sehen bekamen, war zerstört. Aber nicht wie Natur sich selbst zerstört, durch Trockenheit oder durch Sturm. Es war restlos vernichtet. In einer Absolutheit, die ich nicht in Worte fassen kann. Es war leer, ja, vollkommen entleert. Die Worte reichten nicht aus: Abgegrast? Ausgedörrt? Unfruchtbar? Es war grau. Die Tiere waren so rasch angewachsen, dass sie es kahlgefressen hatten, bevor man sie wegbringen konnte. Sie verendeten noch auf diesem Land, das nicht ausreichte, um sie zu füttern. Sie waren zu viele und zu groß, um rechtzeitig an andere Weiden transferiert werden zu können. Man hatte sie zum Sterben auf den ohnehin schon abgegrasten Weiden gelassen, weil man nicht hinterherkam mit dem Töten. Der Begriff der Leere, den ich bislang gekannt hatte, entleerte sich in mir selbst, während ich meinen Blick über die einstigen Wiesen schweifen ließ. Kargheit, die sich selbst in so exzessivem Ausmaß zitiert, dass sie jede Bedeutung verliert. Sie, die Tiere, die gegen das Land antraten, gegen sich selbst, gegen uns: Sie fraßen um ihr Leben, begannen am Ende, sich vor Hunger gegenseitig zu fressen, als die Wiesenstücke vollkommen kahl vor ihnen lagen, weswegen sie in Schlammfüßen umherwateten, die keinen Halm mehr kannten, keine Wurzel, weil bis hin zu den Regenwürmern alles in der Erde aufgeessen worden war.

War das das Ende, das wir nicht als solches wahrnehmen konnten, weil wenige Kilometer entfernt die Taverne stand, in der wir untergebracht waren, und diese wie der Flughafen von künstlich bewässerten Weinreben umstellt war, schattig, fröhlich, stark – überaus lebendig? War das das Ende, das wir nicht verstehen konnten, weil es eben nur leer war, nichts anderes?

Der Journalist hatte dafür gesorgt, dass wir dies zu sehen bekamen, aber der Anblick allein konnte nichts ändern, nichts verständlich machen, nichts

in mir bewegen. Da war eben nur das: Kargheit um mich herum und in mir, als hätte sie sich aus der Erde um mich herum durch meine Haut und mein Haar in mich hineingefressen.

Abends, so hatten wir es ausgemacht, kam Dejan zu mir, nachdem ich die Zeitverschiebungen nach- und weggeschlafen hatte. Er hatte in den zwei Stunden meines Nachmittagsschlafs weiterhin Fotos, Videos und Notizen des Journalisten durchgesehen und ein wenig sortiert.

„Es ist alles klar“, murmelte er, als er sie mir hinhielt, und obwohl ich etwas geschlafen hatte und mich stärker fühlte, wurde in mir die Versuchung groß, alle wegzuschieben, wegzulegen, zu weinen und mich einer großen Verzweiflung hinzugeben.

Als hätte ich wieder einmal etwas zu sehr gewollt, es zu sehr verfolgt.

Oder war das noch meine Schwäche, weil ich seit Wochen kein Fleisch gegessen und nur davon geträumt hatte?

Nein, es war schon dieser Mann, der kein Mann war, sondern ein Symbol für ein System und eine absolute Gewinnabsicht in Person. Dem Fleischbaron war ein weiteres Mal der Gegenbeweis für all meine Hoffnungen gelungen. Manchmal gibt es Wissen, das zu nichts führt. Ängste, aus denen wir nicht befreit werden können. Verwirrungen, aus denen wir nicht entkommen. Erkenntnis ohne Hoffnung. Hier gibt es nichts zu gewinnen. Nichts zu verstehen. Du hast ja längst alles verstanden, ohne dass es zu etwas geführt hat. Die Verbindung zwischen all diesen Dingen ist klar, aber sie bleibt unbedeutend. Wie dagegen angehen, wie ihm irgendetwas entgegenhalten, und ja, wie nicht weinen?

Aber ich weinte ohnehin nicht. Ich ließ stattdessen die Lähmung in mich hineinkriechen, schon wieder das Ticken der digitalen Uhr: Sie waren zu lange abwesend, wir haben den Zugang gesperrt, keine Aktivität festgestellt, wir schalten ab. Zur Sicherheit werden Sie ausgeloggt, tick-tack. Die Müdigkeit, die Gleichgültigkeit, die Angst, die Ohnmacht und das diffuse Schuldgefühl

überschatteten alle anderen Gefühle in mir, als ob sie mich vor mir selbst beschützen wollten. Ich wurde starr, während das Ticken immer lauter wurde, die Zeit lief mir davon; ich saß nur stumm, ungerührt –

Und in dieser ungerührten Starrheit schaute ich wohl zu lange auf ein und dasselbe Foto, sodass Dejan sich zu mir setzte, mich in den Arm nahm, das Foto aus meinen Händen fingerte, es weglegte, dann fest und fester zudrückte, bis ich aus meiner Starrheit zu erwachen begann, während das Ticken leiser wurde.

Er sagte: „monströs“, und ich murmelte: „gewöhnlich.“

Das war vielleicht das Seltsamste, und es war zugleich das, was mich so lähmte: dass ich eben nicht überrascht war. Wie auch, nachdem ich Hunderte, Tausende ähnliche Fotos und Videos in meiner Datenbank angesammelt hatte; diese hier waren nur extremisierte Versionen davon. Die quellenden Kühe, ihre aus sich herauswachsenden Körper, die riesenhaften Kadaver. Und über all dieses Leblose legten sich die Begriffe, die mich überforderten: Energie und Elend, Handel und Verhandlungen, internationales Recht und globales Unrecht, Umweltschutz und Verschmutzungsgrade; Krieger des Wachstums; Staat und Armee, wilde Überlagerungen aller Art.

In den meisten Fällen, wenn ich ähnliche Dokumente meinen Chefs – und diese dann ihren Vorgesetzten – vorgelegt hatte, war, das lässt sich nicht verleugnen, immer wieder die gleiche Neigung zur Gleichgültigkeit, zum Abwarten, zum Kleinreden bei ihnen herausgekommen. Ich erinnerte mich an die vielen Gespräche mit meinen Vorgesetzten, bei denen ich begonnen hatte, Vorschläge zu machen und Dejan mich unter dem Tisch getreten hatte, um mich zum Schweigen zu bringen.

Sehr selten, aber doch ab und zu, bekam ich übrigens als Kind die Tiere, die in der Fleischerei meiner Jugend später als Fleisch verkauft wurden, auch tatsächlich zu sehen. Einmal war ich mit dem Fahrrad losgefahren, ohne um

Erlaubnis zu fragen, und radelte einen Hügel hinaus, dann eine Weide entlang, und plötzlich stand mir die Viehherde vor Augen, hinter einem weiteren Hügel, von drei Burschen vorangetrieben zur Schlachtung hinüber in den nächsten Ort, wie ich vom alten Gleiser wusste, der berichtet hatte, dass die letzten Bauernhöfe in der Nähe bald aufgelöst würden und man begann, alle Tiere in den nächsten Monaten zum nächstgelegenen Schlachthof zu bringen, der ebenfalls geschlossen werden sollte.

Sie gingen schweigend – die Kühe und die Buben – an mir vorbei, allesamt unaufgeregt, keine brodelnde, bedrohliche Masse, sondern wie eine Gruppe von Sonntagsspaziergängern, die einen rituellen Akt bestritten, zufrieden und selbstvergessen. Dennoch erschreckten sie mich, einfach weil sie so viele waren, hier und da muhte eines der Tiere, aber eher wie ein Versuch eines Liedes, nicht als Gebrüll.

Dieser Zug der Rinder nahm nichts von dem vorweg, was sie im Schlachthof erwartete, kein Geschrei, kein Austreten und Augenverdrehen; nur das behäbige Zum-letzten-Mal-Ausschreiten, das Durchwandern der Weiden und Wiesen.

Diese Ruhe und Gemütlichkeit war entsetzlicher als alle Bilder, die ich später über Schlachthöfe zusammensammelte, kein Schweinekopf, den man an einen Haken gesteckt, ihn ausbluten und tagelang hatte aushängen lassen, um einen hohen Genusswert zu erreichen, kein gründlich ausgenommenes Pferd, auch nicht die Köpfe von Tausenden massenweise geschlachteten Hühnern konnten mich mehr entsetzen als dieses Bild der trottsenden, friedlichen Masse von über Weiden ziehenden Kühen aus meiner Kindheit.

Und trotzdem, weder das eine noch das andere konnte meine Sehnsucht nach Fleisch abtöten. Vielleicht ist eines der Kernprobleme meiner Liebe zum Fleisch gerade der tiefsitzende Urinstinkt, der viele Menschen dazu bringt, das, *wovon* man lebt – Tier und Natur –, zu lieben und es gerade dieser Liebe wegen schützen zu wollen, eben weil man davon abhängig ist. Es wirkt wahrscheinlich reichlich naiv, wenn ich es für mich selbst immer wieder laut

ausspreche, aber: Es reizt mich umso mehr, dafür zu sorgen, dass die Tiere zeit ihres Lebens selbst Genuss erfahren, dass sie auch selbst *leben*, anstatt nur zu *nutzen*, dass sie beschützt und behütet die Weiten einer saftigen Weide kennen, dass sie eingebettet bleiben in Natur und ihre Freiheit empfinden können, weil ich eben weiß, dass ich von ihnen *abhängig bin*, dass ich sie begehre und brauche, dass nur sie mich leben lassen, und dass ich, falls sie ihren Boden unter den Füßen verlieren, ihn ebenso verlieren würde, mich nicht nur von ihnen entfremden, sondern ohne sie in ein Nichts stürzen würde.

Es sind jedenfalls die Kühe, die den Fleischbaron zu Fall bringen werden, davon bin ich heute überzeugt.

Nur das Wann ist noch zu klären.