

# Gedankenlose Völlerei

Zu den umwelt- und tierethischen Aspekten des Fleischkonsums



Für einen überwiegenden Teil der Menschen stellt das Essen von Tieren eine liebge-  
wonnene kulinarische Gewohnheit dar, ein unhinterfragtes Recht und eine logische  
Konsequenz des gottgewollten Vorrangs des Menschen vor allen anderen Lebewesen.  
Und dies, obwohl das gegenwärtige Ausmaß des Fleischkonsums gewaltige ökolo-  
gische Probleme verursacht und nur unter der Voraussetzung möglich ist, dass Tiere  
misshandelt und buchstäblich am laufenden Band getötet werden. Nach dem briti-  
schen Philosophen Stephen R. L. Clark stellt Fleischkonsum deshalb in wohlhabenden  
Gesellschaften nichts anderes dar als „gedankenlose Völlerei“ (2007, 201). Das Essen  
von Tieren sei ebenso wenig zu rechtfertigen wie Tierhetzen, Stierkämpfe und ande-  
re Formen der Tierquälerei.



Kurt Remele

Vor allem in den südlichen Bundes-  
ländern Österreichs, in der Steier-  
mark und in Kärnten, erfreut sich eine  
bestimmte liturgische Feier großer Be-  
liebtheit: die „Fleischweihe“ am Kar-  
samstag. Religionssoziologischen Bef-  
unden der Säkularisierung und „Verbun-  
tung“ (Paul Michael Zulehner) zum  
Trotz genießt die „österliche Speisen-  
segnung“, wie diese Andachtsfeier in  
der kirchenamtlichen Sprache korrekt  
heißt, im regionalen Kirchenvolk na-  
hezu den Status eines „achten Sakra-  
ments“. Die Menschen, auch viele, die  
sich sonst kaum in einer Kirche blicken  
lassen, bringen Schinken und Würste,  
Eier und Salz, Brot und Kren/Meerret-  
tich in die Pfarr- und Filiationkirchen, zu  
Kapellen, Bildstöcken und Wegkreuzen.  
Dort werden die Lebensmittel von ei-  
nem Geistlichen oder einem eigens be-  
auftragten Laien gesegnet. Die Körbe,  
in denen sich die Speisen befinden, sind  
mit kunstvoll bestickten Tüchern zuge-  
deckt, und die Menschen tragen häufig  
Tracht. Das Osterfleisch wird mit fol-  
genden Worten gesegnet: „Herr, unser  
Gott, segne das Osterfleisch: Es wer-  
de für uns zum Zeichen für das wahre  
Osterlamm, für Jesus Christus.“ (Seg-  
nung der Osterspeisen).

Jesus als „Agnus Dei“, als das ge-  
opferte Lamm Gottes, ist übrigens das  
Innungszeichen und klassische Berufs-  
symbol der Fleischhauer/Metzger. Die-  
se haben in Österreich viel zu tun: Der  
Pro-Kopf-Verbrauch an Fleisch beträgt  
98,4 kg. Zieht man Knochen und nicht  
verzehrbare Teile ab, bleibt noch im-

mer einen Anteil von rund 65 kg pro  
Kopf und Jahr. Pro Woche verzehren  
die Österreicherinnen und Österreicher  
im Durchschnitt 1,25 kg Fleisch. Ern-  
ährungsmedizinisch empfohlen wird,  
maximal zwei Mal pro Woche Fleisch  
zu essen und insgesamt nicht mehr als  
300 bis 600 Gramm.

## Lokale Liturgie, globaler Fleischkonsum

Die „Fleischweihe“ als Ausdruck ei-  
nes lokalen „Trachtenvereinskatholi-  
zismus“ (Karl Rahner) setzt Osterfleisch  
und Osterlamm symbolisch gleich. Dies  
ignoriert die tierethische Problematik  
des Fleischkonsums und die ökologi-  
schen Folgen der Massen- und Inten-  
sivtierhaltung. Kirchliche Liturgie und  
Ikonographie mutieren so zu Strate-  
gien, das Essen von Tieren gegen Kri-  
tik zu immunisieren und religiös zu  
überhöhen. Der globale Trend zu immer  
mehr Fleischkonsum mit seinen dra-  
matischen ökologischen Folgen wird  
ebenso ausgeblendet wie die Tatsache,  
dass es sich bei Schweinen und Rin-  
dern, Kaninchen und Rehen, Hühnern  
und Gänsen um empfindungsfähige  
Mitgeschöpfe des Menschen handelt.

die ihren je eigenen Wert und ihre je  
eigene Würde besitzen.

Gäbe es in China, Vietnam oder auf  
den Inseln Ozeaniens „Fleischweihen“,  
würde auch Hunde- und Katzenfleisch  
gesegnet werden. Denn in diesen Län-  
dern ist es durchaus üblich, Hunde und  
Katzen zu essen. Nach dem US-ame-  
rikanische Schriftsteller Paul Theroux  
wird Hundefleisch weltweit häufiger  
gegessen als Katzenfleisch. Doch auf  
der östlich von Neuseeland gelegenen  
pazifischen Inselgruppe Moto Tiri seien  
Katzen das bevorzugte Nahrungsmi-  
tel. Ganze geschlachtete Katzen, Kat-  
zenschenkel und Katzenrücken würden  
auf den Märkten präsentiert und dies in  
unterschiedlicher Zubereitung: gebrat-  
ten, geräuchert, gegrillt oder gepökelt.