Foto: Sofie Brandes für DIE ZEIT

Max Esser im »Tierwohlstall«

Der Wurst-Visionär

Max Esser, ausgezeichnet als Deutschlands bester Metzger, arbeitet am Gegenmodell zur Massentierhaltung: dem glücklichen und klimaschonenden Schwein VON DANIEL HINZ

Bevor er die Revolution verkündet, geht der Mann in Chucks und Jeans auf die Schweine zu. Sie rennen auseinander, nähern sich wieder zutraulich an, er streichelt eine Schnauze und sagt: »Ein Leben, was den Tod wert wäre, das ist mein Ziel.« Das Schwein grunzt.

Der Mann heißt Max Esser, ist 34 Jahre alt und »bester Metzger« Deutschlands 2024. Ausgezeichnet in 15 von 15 getesteten Wurstkategorien, von der Confrérie des Chevaliers du Goûte-Andouille de Jargeau – einem renommierten Wettbewerb der besten Handwerksmetzgereien. Bewertet wurde dabei der Geschmack. Fragt man Esser selbst, dann ist er auch in anderen Kategorien vorn mit dabei. Er verkündet etwa: »Die Agrarwende haben wir längst geschafft.« Die Bundesregierung müsse nur mal nachfragen bei ihm, wie man sie im Großen umsetzt. Er sagt, er fühle sich verbrüdert mit jedem Veganer und jeder Veganerin. Mit einem Partner sei er auf dem Weg, CO_2-neutrale Schweine zu züchten. Mit Professoren diskutiere er über die Umsetzung seines eigenen Tierwohllabels. Irgendjemand müsse ja mal anfangen, etwas zu verändern.

Hört man Esser zu, bekommt man den Eindruck, er halte sich für den Steve Jobs der Fleischwirtschaft. Zeit, den selbst ernannten Tierwohlmetzger Max Esser im Wurst Valley zu besuchen.

Erkelenz-Lövenich im Rheinland. Hier hat Esser ein kleines Reich aufgebaut als Gegenentwurf zum Supermarkt-Massenfleisch. Ausgezeichnet wurde die Firma dieses Jahr auch mit dem Innovationspreis der Städteregion Aachen für ihre ganze Wertschöpfungskette: die nachhaltige Landwirtschaft, das Tierwohlkonzept, den transparenten Lebensmittelvertrieb.

Im Büro des Jung-Chefs gibt es ein Silbertablett mit der Wurstkollektion aus eigener Produktion. Brötchen, dünne Butterschicht, gespickt mit Schinken, Leberwurst, Salami. Esser kommt zur Tür herein, schnappt sich zwei Brötchen, blickt kurz auf seine Apple Watch, schenkt sich Kaffee in ein Glas. Der Mann, gepflegter Bart, dunkle Haare, wollte eigentlich nie Metzger werden. Nachdem er Food-Management studiert hatte, ging er mit einer NGO ein Jahr nach Tansania und half den Landwirten in einer Region bei der Biozertifizierung. Dort lernte er nach eigener Darstellung, mit wenig Geld auszukommen und selbstorganisiert Sachen umzusetzen. Wieder zurück in Deutschland, machte er eine Metzgerausbildung, »ohne Absprache und natürlich nicht bei meinem Vater«.

Karl-Heinz Esser, der Vater von Max Esser, 72 Jahre alt, in schwarzer Lederweste, grüßt mit strammem Händedruck. Er gründete die Metzgerei vor über 50 Jahren und meint, er könne gut loslassen und komme nur noch zwei-, dreimal in der Woche ins Büro. Vor zehn Jahren übernahm Sohn Max die Geschäftsleitung unter der Bedingung, dass man nachhaltig werde. Und der Vater willigte ein.

Aus der konventionellen Familienmetzgerei ist ein mittleres Unternehmen mit 20 Verkaufsstellen geworden. Und Max Esser sieht sich in seinem Weg bestätigt: »Hätte ich öfter auf andere gehört, hätte ich auch gedacht: Vielleicht ist dieser Traum von Nachhaltigkeit und Tierwohl in der Fleischindustrie gar nicht möglich.«

Die Deutschen lieben ihr Fleisch. Laut einer Umfrage der Marktforscher von YouGov und dem Sinus-Institut isst knapp die Hälfte der Deutschen noch immer »häufig« Fleisch. Und obwohl die Mehrheit immer wieder die Massentierhaltung ablehnt, lassen die Bundesbürger dem nur wenig Taten folgen. So aßen sie vergangenes Jahr im Schnitt immer noch 51,5 Kilogramm Fleisch, mehr als die Hälfte davon Schwein. Und das war eben vornehmlich nicht vom Biohof nebenan, sondern Massenware aus der Tiefkühltruhe von Supermärkten.

Wie also soll man den 59,5 Millionen Schweinen, die jedes Jahr hierzulande geschlachtet werden, ein besseres und artgerechteres Leben bereiten? Mit einer Tierwohlabgabe oder einer erhöhten Mehrwertsteuer auf Fleisch? Bundesagrarminister Cem Özdemir beteuerte erst kürzlich, dass dieses Geld ausschließlich in der Tierhaltung landen würde für den Umbau der Ställe und bessere Haltungsformen. Noch ist die Reform nicht beschlossen.

Für Max Esser ist Max Esser die Lösung. Wenn bei der Tierhaltung die Gesundheit und das Wohl der Tiere an oberster Stelle stünden und nicht nur die Haltung selbst, dann zeige sich das auch in der Qualität. Er entwickelte ein eigenes Label: die Tierwohlpunkte, die sich an den Kriterien des Verbrauchervereins Foodwatch, den im »Nationalen Tierwohlmonitoring« engagierten Instituten und der von Wissenschaftlern vereinbarten Dubliner Deklaration orientieren. Überall dort teilt man Essers Werte.

Esser arbeitet sowieso viel mit Forschern zusammen. Albert Sundrum, Ex-Professor an der Uni Kassel für Tierernährung und Tiergesundheit, ist so einer. Am Telefon sagt er: »Ich habe den Eindruck, dass das, was Herr Esser macht, einen längst überfälligen Versuch, ja eine Pionierarbeit darstellt, um die Tiergesundheit und das Tierwohl wirklich zu verbessern.« Fragt man dagegen den Göttinger Agrarökonomen Achim Spiller, so hört man etwas ganz anderes: »Ich finde das nicht sinnvoll. Die Menschen sind schon jetzt ausreichend verwirrt von dem Labelwirrwarr. Wenn nun jeder beginnt, sein eigenes regionales Label einzuführen, wird es noch komplizierter.«

Es wäre viel besser, wenn der Staat ein umfangreiches Tierwohlkennzeichen entwickelt hätte, sagt Spiller. Da es noch keines gibt, entschied sich Max Esser lieber für seinen eigenen Weg. Und immerhin, andere Metzgereien wie Vinzenzmurr aus München und die Metzgerei Häfele aus Stuttgart haben sich ihm schon angeschlossen.

Wieso aber nimmt man nicht einfach die Bezeichnung »Bio«? »Wir leisten jetzt schon so viel mehr«, sagt der Metzgerchampion Esser. Das Problem ist aber auch: Bio hat 25 Kriterien, und erfüllt man eines nicht, fällt man schon aus der Zertifizierung heraus. So müssten viele dafür den Stall komplett neu bauen. Bei Essers Label gelten andere Regeln, man kann und soll mehr, muss jedoch nicht alles erfüllen, um eine hohe Punktzahl zu erreichen. »Wir haben allein heute schon mehr als 60 Kriterien.«

Der Agrarökonom Spiller wird versöhnlich, wenn er Essers Label genauer ansieht: »Blickt man auf die Kriterien, macht das einen ordentlichen Eindruck.« Und Professor Sundrum verweist noch mal auf den Vorteil: »Die Tiergesundheit bei Bio ist nicht besser als in der konventionellen Tierhaltung.« Jetzt allerdings müsse das Label halten, was es verspricht. Bislang kämen Prüfer von außen, unter anderem vom SGS Institut Fresenius und von der bayerischen QAL, nur mit Ankündigung. Bald sollen sie unangekündigt erscheinen.

Essers Credo: erst mal machen, anfangen. Partner finden, die seine Vision teilen. Das sind zwei Schlachthöfe und vier Tierzulieferer, alle aus der Region.

Er springt auf, läuft die Treppe hinunter, einmal über die Straße, zieht das Ladekabel aus dem Tesla, setzt sich hinein (veganes Lederinterieur), fährt los. Auf dem Weg zum 30 Minuten entfernten Korschenbroich zeigt Esser auf die Alleen am Straßenrand: »Da könnte man noch mehr Bäume pflanzen.« Natürlicher CO_2-Speicher. Pflanzen, fällen, neu pflanzen. Einsatz im Wohnungsbau. Äste ab, mit dem Laub in den Schweinestall, dann freuen sich noch die Schweine.

Er sprudelt vor Ideen, erzählt von »Freeganern«, also Menschen, die Fleisch nur von alten Milchkühen essen. Und natürlich davon, wie es den Tieren besser gehen könnte, »die in unserer Obhut stehen«. Etwa mit KI-Einsatz im Schweinestall. Kurzes, konstantes Grunzen: happy. Wechselhaftes Grunzen: unhappy. Das kann die KI heraushören. Dafür aber, sagt Esser, fehle ihm das Geld. Er wäre nicht er, würde er nicht trotzdem schon über die Umsetzung nachdenken.

Ankunft im »Tierwohlstall« des Landwirts Norbert Dyckers, eines seiner Verbündeten, mitten in einem Windpark, auf den Stalldächern Fotovoltaik-Solaranlagen. Dyckers, 55 Jahre alt, sein Gesicht wettergefurcht, sagt, vor fünf Jahren habe er keine Lust mehr gehabt. Er wollte eigentlich schon hinschmeißen, »mit 50 hinterfragt man ja vieles«.

Damals hielt er 3.000 Schweine und verkaufte sie alle. Dann kam Max Esser genau zum richtigen Zeitpunkt, mit ihm kamen seine Ideen und neue Schweine. Esser zahlt ihm einen Festpreis pro Schwein: Planungssicherheit für Dyckers. Jetzt hält er 1.900, baute Auslaufgehege dazu. Der Stall ist innen dunkel, denn Schweine sind eigentlich Waldbewohner, keine Freilandläufer, durch Luken können sie an die frische Luft, wo Esser gerade ein paar Schweineschnauzen streichelt.

Das weitere Ziel: emissionsfreie Zucht. Dyckers und Esser experimentieren mit regionaler Fütterung. Altbrot, Tofumolke, rheinische Ackerbohne. Dazu der eigene Sonnen- und Windstrom und eine Biogasanlage. In drei Jahren könne man so weit sein, glaubt Esser – wenn sich die Berechnungsregeln ändern und beispielsweise das Brot, das sonst weggeworfen wird, dem Landwirt nicht mit vollem CO_2-Gehalt angerechnet würde. Noch ist das CO_2-neutrale Schwein aber Zukunftsgrunzen.

Die Schweine, eine Mischung aus Duroc, die an Wildschweine erinnern, und Deutscher Landrasse, typisch schweinchenrosa. Dadurch seien sie optimal ausgeruht und neugierig. Leidende oder kranke Tiere sieht man nicht, allerdings sind manche Krankheiten den Tieren auch nicht anzusehen. Esser sagt, seine Schlachter erzählten ihm, dass seine Schweine sehr entspannt ankämen und sich grundsätzlich wohlfühlten. Kann man jetzt glauben oder nicht. Bei den Betroffenen nachfragen kann man jedenfalls ohne KI noch nicht.

Und was soll das kosten? Ein Kilo Nackenkoteletts vom Schwein: 14,90 Euro. Im Discounter, mit Haltungsform zwei, enge Stallhaltung ohne Zugang zu Frischluft: 7,13 Euro. Mehr als das Doppelte. Ist das allen zumutbar? Esser antwortet: »Ist es zumutbar, jedem jeden Tag Billigfleisch von kranken, gequälten Tieren zur Verkostung bereitzustellen? Im reichsten Land der Erde? Finde ich nicht.«

Ohnehin äßen wir viel zu viel Fleisch. »Das ist total kranker Mist«, sagt er. Durchschnittlich ein Kilogramm pro Woche. Gesund wäre die Hälfte. Bei 14,90 Euro pro Esser-Kilo sind das circa 30 Euro im Monat pro Person. Kein Fleisch für alle. Er blickt noch einmal zu den Schweinen. Erst möchte er die Massentierhaltung abschaffen, alle Metzgerbetriebe und Landwirte auf seinen Tierwohlpfad bringen. Dann, aber erst dann möchte er sich der philosophischen Frage widmen: Darf man Tiere töten?

www.zeit.de/vorgelesen

ANZEIGE

ZEIT WISSEN KONGRESS 2024

MUT ZUR NACHHALTIGKEIT

Direkt zur Anmeldung

JETZT ANMELDEN

26.09.2024 – 14 UHR

ALTE MÜNZE – BERLIN

U.A. AUF DER BÜHNE:

MAXIMILIAN AUSTERJOST, KAI BENDER, MELANIE BERGMANN, NANDA BERGSTEIN, PETER EMORINKEN-DONATUS, MALTE FEUCHT, ROLF FRICKER, THOMAS FRITZ, STEFANIE HAUER, ECKART VON HIRSCHHAUSEN, DANIELA JACOB, MIRJAM JENNY, BEATRICE JOHN, CLAUDIA KEMFERT, KATHARINA KLEIN, RICHARD PROBST, SOPHIA RÖDIGER, KATJA SCHUMACHER, SIMONE SCHWERING, ANDREAS SENTKER, TORALF STAUD, SILKE STEHR, BETTINA STORCK, CLAUDIA TRAIDL-HOFFMANN, KLAUS WIEGANDT, STEFAN WENZEL

INITIATIVPARTNER

FORUM FÜR VERANTWORTUNG STIFTUNG

ZEIT WISSEN

OliverWyman

PARTNER

VELUX