

Sprecherin:

„Weißt du wo das Schweinchen ist?“ Meine älteste Nichte Linn schaut mich fragend an. Ich habe keine Ahnung. Und noch weniger ahne ich, welche Folgen diese Frage bald für mich haben wird.

Sprecherin:

Es ist Ende Dezember 2019. Der Familienclan hockt nach einem verspäteten Weihnachtsessen gesättigt zusammen. „Ich weiß auch nicht, wo das Schweinchen ist“, sagt jetzt Jakob, mein erwachsener Sohn. „Ein echtes Schwein?“, ein Enkel zappelt schon, weil er so gern eins als Haustier hätte. Nein. Unser Schweinchen war das genähte Werk einer Kindergartenmutter als Jakob noch klein war. Eine Art Mini-Kissen mit Ohren, Augen und Schnauze. Die damals 20 jährige Linn schloss es sofort in Herz. „Wo ist das Schweinchen“, rief sie, wenn sie uns besuchte und der Knabe rannte kichernd los es zu holen. Was sie genau spielten, weiß ich nicht, aber sie amüsierten sich ewig. Doch wo ist das Schweinchen abgeblieben? „Googeln“ schlägt der Enkel grinsend vor und zeigt uns das Ergebnis auf dem Handy.

Sprecher:

Das Schwein zählt nach dem Hund zu den ältesten Haustieren der Menschen. Das belegen Knochenfunde in Anatolien, die um die 10.000 Jahre alt sind und als die ältesten Hinweise für die Schweinehaltung gelten. Auch in China domestizierte man frühzeitig Schweine, ebenso auf dem Balkan und im Nahen Osten. In Europa begann die Haltung des Schweins mit eingeführten Tieren aus dem Orient erst um 4000 vor Christus. Doch zähmte man bald auch hier die lokalen Wildschweine.

Sprecherin:

Unser Stoffschweinchen ist weg. Es ist weder im Keller, den Linn, Jakob und ich ausmisten, noch anderswo. Wir finden nicht einmal ein ähnliches Exemplar im Internet. Das Stuttgarter Schweinemuseum ist unsere letzte Hoffnung. Es ist ins Guinnessbuch der Rekorde als größte Schweinesammlung der Welt eingetragen und im Verwaltungsgebäude des Alten

Schlachthaus untergebracht. Wir drei fühlen uns bald wie erschlagen. Jedes der 25 Zimmer ist voll von Schweinen. Sortiert nach Historie, Verwendung, Rasse, Religion bis zum Glücks-Spar-Kitsch und Filmschwein, ist so gut wie alles ausgestellt. Nur ein Schweinchen wie unseres ist nicht dabei. Aber ich bin von den Borstentieren fasziniert und beginne zu recherchieren.

Sprecher:

Die alten Ägypter hielten ganze Schweineherden, auch Griechen und Römer liebten Schweinefleisch. In Deutschland nahmen Hausschweine ab dem Mittelalter zu. Sie zu verzehren war zunächst das Privileg des Adels. Dem Fußvolk brachten sie wenigstens beim Kartenspiel Glück. Die höchste Karte war eine Sau, der Gewinner hatte Schwein gehabt. Im Laufe der nächsten Jahrhunderte waren Schweine die Rettung der ärmeren Bevölkerung und wurden zu Resteverwertern. In England bürgerte sich der Begriff „piggy bank“ ein, das „Sparschwein“.

Sprecherin:

In der Kindheit meiner Großmutter lebte immer ein Schwein im Hof. Es wurde sorgsam gefüttert, damit es nicht den Rotlauf, eine gefürchtete Hautinfektion, bekam. Im Winter wurde es geschlachtet. Davon zehrte die zwölköpfige Familie ein ganzes Jahr. Alles wurde verwertet, sagte die Großmutter, auch die Borsten für Bürsten. Das war um 1900. Fünfzig Jahre später sah es schon anders aus, wie Anna Rosebrock erzählt. Sie ist die Tochter von Großbauern, die Milchkühe, Pferde und rund zweihundert Schweine auf ihrem Anwesen in Schleswig-Holstein hielten.

O-Ton:

Dann gab es die Zuchtsauen, und dann gab es einen Stall für die Teenager sozusagen und dann gab es einen Stall, wo die schon gemästeten Jungtiere zusammen waren. Aber es war alles ein einziges Gebäude, es war ein Gequietsche und Rumgerenne, die hatten alle sehr, sehr viel Platz, nur der Eber war eingesperrt. Und die Zuchtsauen, wenn sie kurz vor der Geburt waren, dann kriegten sie eine kleinere, abgeschirmte Ecke für sich mit viel Stroh drin. Da wurde sich sehr viel gekümmert, damit die Ferkel überlebten und die Mutter sie gut versorgte. Und dann wurden sie auf die

Weide entlassen. Mütter mit großen Schwärmen von kleinen Ferkeln liefen hinterher. Die hatten auf einer Wiese, Schweineweide hieß das bei uns, so eine große Suhle also ein Modderloch. Und da sind wir Kinder auch oft reingegangen.

Sprecherin:

Bei möglichst wenig Futter, lese ich weiter, sollten Schweine nun immer schneller zunehmen und ihr Fleisch den neuen Geschmacksvorlieben entsprechen: Viel dicker Schinken und wenig Fett. Mastschweine sind gekreuzte Hybriden. Für mehr Koteletts hat man sie mit vier weiteren Rippen gezüchtet. Heute ist Deutschland der größte Schweinefleischerzeuger in Europa und der Billigste. Nach China und den USA stehen wir weltweit an dritter Stelle. Zahlen liefert das statistische Bundesamt.

Sprecher:

2019 wurden in Deutschland 55 Millionen Schweine geschlachtet und lieferten 5,5 Millionen Tonnen Fleisch. Davon wurden 2,4 Millionen Tonnen exportiert. Pro Person aßen die Deutschen im Schnitt insgesamt knapp 60 Kilo Fleisch. Über die Hälfte war vom Schwein, wovon Biofleisch nur 0,4 Prozent ausmacht.

Sprecherin:

Schweine seien unsichtbar und allgegenwärtig, schreibt der Kulturwissenschaftler Thomas Macho in seinem Buch „Schweine“. Wir essen ihr Fleisch, doch nur die besten Stücke. Was uns nicht ansteht, wie Kopf oder Schwanz wird exportiert sowie in der Industrie verarbeitet. Kaum ein Produkt, in dem nicht Bestandteile vom Schwein enthalten sind, von Fertiggerichten bis zu Seife und Zahnpasta. Die Schweine selbst bleiben in Tierfabriken verborgen. Wie diese Entwicklung den Hof ihrer Eltern einholte, erlebte Anna Rosebrock.

O-Ton Anna Rosebrock:

Als die Kühe abgeschafft wurden, weil Fleischproduktionen mit Schweinen sich sehr viel mehr rentierte, als Milchkühe zu halten zum Beispiel, da wurden die Schweine einfach in diese Ställe gelassen. Die waren aber auch nicht irgendwie umgebaut worden. Das war eine ziemlich hässliche Zeit, wie denn diese eigentlich immer noch mit viel Platz ausgestatteten Schweine da auf diesen Kuhstallböden sich bewegt haben. Und als das dann von der nachfolgenden Generation richtig kommerziell ausgebaut

wurde, da hab ich keine Lust mehr gehabt da noch reinzugehen. Das war dann so, was wir jetzt kennen.

Sprecherin:

Auf Dokumentationen im Netz verfolge ich ein Schweineleben heute. Mein erster Eindruck: Beton, Stahl, Hightech. Die Ställe von Fabrikgröße erscheinen mir wie hochmoderne Schweine-Zuchthäuser mit Einzelzellen und Gruppenräumen. Sauen werden im Akkord besamt, Ferkel kommen im Akkord zur Welt. Per computergesteuerten Auswurf werden die Jungtiere mit Krafftutter und Gen-Soja aus Brasilien gemästet, damit sie in sechs Monaten das Zielgewicht erreichen. Im Schlachthof erstechen Lohnarbeiter die betäubten, an Haken baumelnden Tiere im Sekundentakt, überbrühen sie und flammen die Borsten ab. Danach glänzen die hängenden Kadaver wie rosa Sparschweine aus Plastik.

Zitator:

Heute ist das Schwein der wichtigste Fleischlieferant Deutschlands und eine tragende Säule der heimischen Landwirtschaft.

Sprecherin:

Stellt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft fest. Und weiter:

Zitator:

Zunehmend prägen diesen Produktionszweig hochspezialisierte Betriebe mit großen Tierbeständen.

Sprecherin:

Die staatlich subventionierte Massenproduktion hat dazu geführt, dass unzählige Bauern mit kleinen Höfen aufgeben mussten, berichten Agrar-Medien. Bis zu 5000 Schweine stehen in mittleren Betrieben, die meisten im Oldenburger Münsterland, dem „Schweinegürtel“. In der größten Ferkelfabrik in Mecklenburg Vorpommern bringen im Jahr 10.000 Zuchtsauen eine viertel Million Ferkel zur Welt. Die kommen in nächste Betriebe zur Vormast. Andere übernehmen die Endmast. Das bedeutet zwei, drei Transporte für die Schweine. Der letzte geht zum Schlachthof. 150.000 Schweine werden pro Tag geschlachtet. Kommt es zum Engpass wie aktuell durch Corona in Schlachthöfen, verursacht das ein Schweinechaos und zeigt wie

anfällig das System ist. Was Schweine indes im Schlachthof erleben, beschreibt Lisa Kainz, Agrarwissenschaftlerin bei der Tierschutzorganisation PETA.

O-Ton Lisa Kainz:

Die meisten Schweine werden mittlerweile mit CO₂ betäubt. Und CO₂ ist ein Gas, das enorm die Schleimhäute reizt, das aber auch eine Erstickungserscheinung auslöst. Das heißt je nachdem wie lang die Tiere in dieser Gasgondel sind, müssen sie mit diesen Erstickungserscheinungen zurechtkommen. Da gibt es Bilder aus diesen Gondeln, wie die Tiere schreiend versuchen ja aus diesen Gasgefängnissen herauszukommen, bis sie dann eben betäubt sind, aber tot sind sie erst nach dem Entbluten. Das heißt sie werden an einem Bein aufgehängt und es folgt der tödliche Schnitt in die Kehle. Und viele Tiere wachen in diesem Prozess wieder auf, erleben den tödlichen Kehlschnitt mit und sind teilweise sogar noch bei Bewusstsein, nicht bei vollem, aber bei teilweisen Bewusstsein, wenn sie in die heißen Brühkessel kommen, die dazu dienen, dass eben die restlichen Borsten auf ihrer Haut abgelöst werden können

Sprecherin:

Es ist ein kalter Tag im Februar, als ich mit diesem Wissen die Schlachtprodukte im Supermarkt anschau. Zuerst fällt mir die verwirrende Fülle von Zertifikaten auf und alle verheißen Qualität. Selbst das Schnitzel für 79 Cent. „Den Tieren geht es gut“, sagt ein Nachbar, den ich beim Einkaufen treffe. Er zeigt auf ein neues Tierwohllabel. „Jetzt haben die Tiere mehr Platz und was zum Spielen“, erklärt er und lädt mich zum Grillen ein. Wintergrillen, die neue Mode.

O-Ton Lisa Kainz:

Hier werden intelligente Tiere auf engstem Raum eingesperrt und es ist dann letztendlich egal, ob das Fleisch ein Tierwohllabel hat und das Schwein dann 20 Prozent bei nicht mal einem Quadratmeter mehr Platz hatte oder eben nicht. Also hier kommt es wirklich auf die systematische Tierquälerei an, die das ganze System überschattet eben und durch diese systematische Tierquälerei ist dieses System auch nur so wirtschaftlich und nur deshalb kann im Supermarkt Fleisch so billig angeboten werden.

Sprecherin:

Sagt die Agrarwissenschaftlerin Lisa Kainz. Als Fachreferentin ist die 30 jährige bei PETA vornehmlich für Schweine zuständig und hat sich statt wissenschaftlicher Karriere dem Tierschutz verschrieben. Auslöser war die industrielle Fleischproduktion, die sie im Studium kennenlernte. Seither ernährt sie sich vegan. Damit könne sie etwas gegen dieses System tun, das Natur, Klima und Menschen schadet. Drei Viertel der weltweiten Agrarflächen entfallen auf Tierfutter-und Haltung, schreibt die UN. Das Getreide könnte für Menschen sein, sagt Lisa Kainz. Kein Tier dürfe von uns ausgebeutet und getötet werden, ist ihre Überzeugung wie die ihrer Kollegen. Auch wenn diese Ansicht umstritten ist, sind es doch Tierschützer, die seit Jahren die Bedingungen in der Massentierhaltung anprangern, selbst wenn es Vorzeigeställe sind, wie sie Lisa Kainz in Studienzeiten besuchte.

O-Ton Lisa Kainz:

Also man muss durch eine Hygieneschleuse durchgehen. Das bedeutet, dass wir keine Keime in den Stall reinbringen aber auch nicht raus bringen. Aber diese Tiere leben natürlich in einem abgeschotteten System. Das heißt sie sind sehr anfällig gegenüber von Krankheiten, die von außen kommen. Deswegen mussten wir Schutzkleider anlegen und ja, das Gefühl war sehr bedrückend, also man muss sich vorstellen in so einem Schweinemastbetrieb: Man läuft durch einen Mittelgang und rechts und links sind Schweinebuchten, karge Schweinebuchten, in denen dann Alibispielzeug wie eine Kette, die von der Decke rasselt oder Ähnliches Vorschrift sind, aber die Tiere, die sind so intelligent, also so eine Rasselkette, die interessiert die nach zwei Tagen einfach nicht mehr.

Sprecherin:

Mir fallen Frederik und Piggeldy ein, die Schweine aus der legendären Zeichentrickserie, in denen Frederik seinem kleinen Bruder die Welt erklärt.

Als 1995 der Film „Ein Schweinchen namens Babe“ in die Kinos kam, sagte Babe's Tiertrainerin, vor Schweinen habe sie die größte Hochachtung. Weil Ferkel nun mal schnell wachsen, musste sie 48 Tiere für „Babe“ dressieren. Das war kein Problem. „Ein Schwein“ erklärte die Trainerin „lernt in zwanzig Minuten, wofür ich mit einem Hund eine Woche üben muss.“ Forscher fanden noch viel mehr heraus.

Sprecher:

Schweine sind etwa so klug wie dreijährige Kinder, folgerten amerikanische Ethologen, als sie sahen wie Schweine gar Schimpansen und Kinder bei Computerspielen schlugen. Schweine erkennen sich selbst im Spiegel, was die wenigsten Tiere können und was für ein gewisses Ich-Bewusstsein spricht. Außerdem ist den Schweinen nach kurzer Zeit klar, dass der Spiegel den Raum hinter ihnen reflektiert und sie diese Erkenntnis bei der Suche nach verstecktem Futter nutzen können. Ihr Gedächtnis ist so gut, dass sie selbst noch nach drei Jahren 70 Prozent des Gelernten wissen. Und: Schweine empfinden Mitgefühl, wie Versuche zeigten: Ist ein Schwein gut gelaunt und zum Spielen aufgelegt, steckt es die anderen an. Ist ein Schwein dagegen in Not, färbt das auf die Artgenossen ab, messbar an denselben Stresssymptomen. Ihre Not teilen sich Schweine auch übers Grunzen mit. Zwanzig verschiedene Laute kennt man bislang, mit denen Schweine kommunizieren.

Sprecherin:

Dicht an dicht stehen 80 Sauen in Käfige gezwängt. Ich schaue Dokumentationen zur Ferkelerzeugung an. Kastenstände nennt man die Kerker, die zum Schutz der Tiere und Mitarbeiter offenbar notwendig sind. Ein Eber wird im Gang vorbeigetrieben. Der stimuliert die Sauen. So kann man sie zügig künstlich besamen. Nach maximal vier Wochen werden die schwangeren Schweine in Buchten geführt, die nächsten Sauen besamt. Vor dem „Abferkeln“ wie die Geburt im Fachjargon heißt, kommt jede Sau in einen nächsten Käfig, genannt „Ferkelschutzkorb“, damit sie den Nachwuchs nicht erdrückt. Darin eingesperrt werfen die 80 Sauen oft verstärkt durch Hormone im Akkord über 1000 Ferkel. Die Ferkel, von Strahlern gewärmt, tapsen zu den Zitzen der fixierten Mütter. Mehr Kontakt ist nicht möglich. Nach etwa 28 Tagen kommen die Ferkel zur Vormast, die Sauen werden gleich wieder besamt. Zweieinhalb mal pro Jahr gebären sie pro Wurf bis zu 20 Ferkel.

O-Ton Lisa Kainz:

Viele Tiere überleben die Geburt gar nicht, viele Ferkel. Also die Sau wurde dazu gezüchtet immer mehr Ferkel und auch mehr Ferkel als sie Zitzen hat zu gebären und dann ist eine Verlustrate von schwächeren Tieren, die eine besondere Aufmerksamkeit bräuchten, einkalkuliert.

Sprecherin:

Sagt Lisa Kainz. Manche schwache Ferkel würden totgeschlagen, andere landen halbtot im Müll. Wie man früher mit Ferkeln umging, erzählt Anna Rosebrock:

O-Ton Anna Rosebrock:

Bei uns war das einfach so, dass es immer wieder Unterschiede gab bei den neugeborenen Ferkeln. Da gab es die Kümmerer die holte man in die Küche, die wurden für ein paar Tage in den Backofen getan, alle haben sich amüsiert und alle haben mit denen gespielt, also die wurden warmgehalten und mit der Flasche großgezogen. Oder wenn einfach von vorneherein ein Ferkel zu schwach aussah, dann hieß es Kümmerer zieht man nicht groß, die schmeißt man an die Wand. So ist das nun mal.

Sprecherin:

Warum Ferkel frühzeitig sterben, untersuchte der Tiergesundheitsdienst in Bayern über mehrere Jahre. Danach waren Darmbakterien und Milchmangel, aber auch Coronaviren die Hauptursachen. Allein die Verlustrate der neugeborenen Tiere bezifferte das Amt auf bis zu 14 Prozent. Ob das Ferkelsterben auch mit der weiteren Anpassung an das Haltungssystem zu tun hat, geht aus dieser Untersuchung nicht hervor. Diese Anpassung ist gesetzlich erlaubt und sieht so aus:

Sprecher:

In den ersten Lebenstagen werden den Ferkeln Marken in die Ohren getackert, Spritzen verabreicht, die Eckzähne abgeschliffen und die Ringelschwänze kupiert. Männliche Ferkel werden kastriert. Alles ohne Narkose. Lediglich die betäubungslose Kastration wird nach jahrelanger Debatte ab 2021 verboten.

Sprecherin:

Es ist Sommer geworden, ein warmer Tag im Juni. Mit erhobenem Ringelschwanz trabt ein Schwein neugierig an den Zaun, das nächste folgt. Ein drittes rennt dazu. Drei Rüssel schnüffeln an meiner Hand und prusten ins Aufnahmegerät. Ich stehe am Gehege eines ökologischen Hofes und streichle die Schweine. Sie fühlen sich etwas kratzig an. Schweine von Biobauern bleiben weitgehend unversehrt und können bei mehr Platz und Stroh eher ihren Instinkten folgen. Die unterscheiden sich nicht von denen ihrer Vorfahren. Wildschwei-

ne, lese ich, leben in hierarchischen sozialen Verbänden, den Rotten, angeführt von einer Muttersau. In diese Schweineweiberwirtschaft kommen Eber nur zur Fortpflanzung:

Sprecher:

Trächtige Sauen bauen aus Gras und Blättern warme Nester. Darin ziehen sie sich vor der Geburt zurück und bleiben hier, bis die Ferkel stabil sind. Wieder in der Gruppe säugen sie die Ferkel gut drei Monate weiter. Während die jungen Eber die Rotte verlassen, bilden die Sauen mit dem weiblichen Nachwuchs lebenslange Gemeinschaften. Sie leben in großen Revieren, die sie im Schweinsgalopp bis zu 30 km pro Stunde durchqueren. Die meiste Zeit des Tags wühlen sie gemeinsam nach Nahrung. Zwischendurch spielen sie und betreiben Körperpflege. Dazu suhlen sie sich im Schlamm zur Temperaturregulierung. Schweine können nicht schwitzen. Die Schlammkruste bietet zudem Schutz vor Sonnenbrand und Parasiten. Sie legen Schlafnester an und kuscheln sich darin nachts aneinander. Nie würden sie ihr Nest beschmutzen. Die Schweinetoilette der geruchsempfindlichen Tiere, die Trüffel einen halben Meter unter der Erde riechen, ist weit entfernt am Ende ihres Reviers.

Sprecherin:

Die Böden der Tierfabriken bestehen oft nur aus perforiertem Beton oder Kunststoff. Durch die Spalten fließt der Urin und fällt ein Teil des Kots. Der andere Teil bleibt an den Schweinen kleben. Lüftungsanlagen und Desinfektionsmittel vermindern die Keim- und Geruchsbildung. In Kanälen unter den Böden fließt die Gülle ab. Ihr tränten im Stall sofort die Augen und kratzte der Hals, trotz Schutzmaske, sagt die Tierschützerin Lisa Kainz und schildert die Folgen für die Schweine.

O-Ton Lisa Kainz:

Die Tiere haben dadurch sowohl psychische Leiden als auch körperliche Leiden in Form von Atemwegserkrankungen, in Form von Augenentzündungen, in Form von Entzündungen an den Gelenken, offene Hautstellen. Nabelbrüche. Aus Frust und aus Langeweile beißen sie sich die schon kupierten Ringelschwänze blutig, beißen sich die Ohrspitzen ab, verletzen sich gegenseitig, auch wenn sich an die Tierschutzrichtlinien gehalten wird, wenn die gesetzlichen Vorlagen erfüllt werden, dennoch ist das Leben von Schweinen einfach nur eine pure Qual.

Sprecherin:

Wissenschaftler von der Tierärztlichen Fakultät der Ludwig-Maximilians-Universität in München untersuchten Schweine, die ein Biobauer im Wald hält. Ihr Ergebnis: Die Tiere nahmen etwa so schnell zu wie Stallschweine, aber blieben gesund. Auch in der konventionellen Haltung suchen einige Landwirte nach neuen Wegen, andere finden nur Spaltenböden hygienisch. Der wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik sieht das konventionelle System nicht als zukunftsträchtig an und listete in einem Gutachten auf, worunter Schweine leiden. Zu vielerlei Infektionen kommen geschädigte Gelenke und Organe bis zu Stress mit Todesfolge. In Fachkreisen nennt man das Produktionskrankheiten. Diese werden mit Antibiotika und zunehmend mit Reserveantibiotika behandelt, die eigentlich für Menschen gedacht sind. Die WHO warnt längst vor den Gefahren, wenn keine Antibiotika mehr wirken. In einem aktuellen Artikel schreiben Agrarwissenschaftler der Heinrich-Böll-Stiftung, welche Auswirkungen sie außerdem befürchten.

Zitator:

60 Prozent aller beim Menschen existierenden Infektionskrankheiten werden von Tieren auf Menschen übertragen. Durch intensive Landwirtschaft, Massentierhaltung und den massiven Einsatz von Antibiotika wird sich dieser Anteil noch erhöhen - wenn wir nicht eine andere Agrarpolitik forcieren und den Fleischkonsum in den Industriestaaten reduzieren.

Sprecherin:

„Drecksau, Schweinepriester, Sauklaue, Kameradenschwein“. Von kaum einem Tier finde ich so viele Schimpfwörter, wobei es den Schweinepriester tatsächlich gab. Er hütete im Kloster die Schweine. Ihr legendärster Patron war der heilige Antonius, ansonsten galt ein Schweinehirt als minderwertiger Beruf.

Wie es dazu kam, dass Schweinefleisch im Judentum und Islam tabu ist, weiß man bis heute nicht genau. Auch in der Bibel sind Schweine eher negativ belegt, was womöglich zu einer ambivalenten Einstellung im Christentum beitrug. Ab dem Mittelalter als „dreckige Allesfresser“ verpönt, landeten Schweine dennoch im Kochtopf. Bei uns ist die Ambivalenz noch größer. Das zum Produkt degradierte Schwein im Stall ist zugleich Glücksbringer aus Marzipan sowie lebendiges Kuschtier in Gärten und Wohnzimmern. Wegen seiner physiologischen

Ähnlichkeit zum Menschen ist es dazu Ersatzteillager von Haut und Herzklappen. Seit Jahren forscht man daran, Schweineherzen zu verpflanzen.

Zitator:

„Die Tiere draußen blickten von Schwein zu Mensch und von Mensch zu Schwein; doch es war bereits unmöglich zu sagen, wer was war“.

Sprecherin:

Beendete George Orwell seine Parabel „Die Farm der Tiere“. Tatsächlich scheinen manch schweinische Verhaltensweisen uns ähnlicher, als uns vielleicht lieb ist.

Sprecher:

Obwohl Schweine alles gemeinsam machen, sind sie Fresskonkurrenten. Wenn es zu ihrem eigenen Nutzen ist, wenden sie strategische Tricks an. Das Schwein, welches weiß, wo der beste Futterplatz ist, führt seinen Artgenossen scheinheilig zu einer mageren Futterstelle, um sich eiligst das üppige Fressen allein zu schnappen.

Sprecherin:

Inzwischen ist es Herbst geworden. Neun Monate sind seit unserer vergeblichen Suche nach dem Stoffschweinchen vergangen, als ich auf Klara stoße. Klara war ursprünglich Zuchtsau Nr. 1770, drei Jahre alt und hatte 74 Geburten hinter sich. Da sie zuletzt Totgeburten hatte, rechnete sie sich nicht mehr und sollte zum Schlachter. Ein Filmteam vom Norddeutschen Rundfunk wagte mit einem Zoologen ein Experiment. Sie wollten herausfinden, ob Klara aus der Massenzucht noch weiß, was es heißt ein Schwein zu sein. Das Team kaufte Klara dem Landwirt ab, sowie drei Ferkel, damit sie nicht allein sei. Ein autarker Kleinbauer, der auf seinem Hof bei Hamburg Schweine und Rinder auf Weiden hält, nahm die vier Tiere auf.

Sprecherin:

Zuerst stolpern die verängstigten Ferkel aus dem Transporter. Dann wird die nächste Luke geöffnet. Klara steht da, zögert, schnüffelt. Sonne und frische Luft kennt sie nicht. Nach vielem guten Zureden des Bauern setzt sie sich ganz, ganz langsam in Bewegung.

Sprecherin:

Klaras Gelenke waren steif durch jahrelangen Stillstand. Jeder Schritt schien eine Qual. Auch die Ferkel liefen ungelentk, aber wühlten sofort im Sand. Im Stall kuschelten sie sich an Klara, die sie adoptierte. Wenige Tage später tollten die Ferkel übermütig über die Wiese. Auch Klara erholte sich, durchpflügte die Erde und entdeckte, was alles schmeckt. Beim ersten Regen ihres Lebens reckte sie den Kopf weit nach oben, als wollte sie sehen, woher das weichperlende Wunder kommt. Dann geschah noch ein Wunder: Der hofeigene Eber hatte Interesse an Klara. Sie empfing das erste Mal auf natürlichem Weg und gebar zehn gesunde Ferkel, für die sie, wie jede normale Sau, ein Nest baute.

Sprecher:

In einigen vorchristlichen Kulturen galt das Schwein als heilig. Es symbolisierte Fruchtbarkeit und Weiblichkeit und wurde Göttinnen geopfert. Ein Relief aus Nordindien stellt eine eberköpfige Muttergöttin dar, die ein kleines Kind auf dem Schoß hält. Im alten Ägypten nahm die kosmische Göttin Nut die Gestalt eines Schweines an, das in der Morgendämmerung die Sterne verschlang, um sie am Abend aufs Neue zu gebären. Für die Kelten kamen die heiligen Schweine aus der „Anderswelt“ und waren Grabbeigaben um die Verstorbenen in jene andere Welt zu geleiten.

Sprecherin:

Der Name Klara bedeutet die Helle, die Erleuchtete. Ob das aufs Schwein Klara zutrifft, sei dahingestellt. Jedenfalls ist sie der Beweis, dass aus einem Mastschwein ein Glücksschwein werden kann. Ich möchte Perlen vor die Säue werfen.