

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 112 (1986)
Heft: 45

Vorwort: Sensible Wesen als Würste und Braten
Autor: Meier, Werner / Slíva, Jíí

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 14.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Sensible Wesen als Würste und Braten

Von Werner Meier



Immer im Herbst bringen vor allem Lokal- und Regionalzeitungen Seiten, die von kundigen Lesern als besonders interessant betrachtet und deshalb auch zuerst aufgeschlagen werden: Die Inseratenseite, auf der sich mehrfach die kalorienträchtige Botschaft wiederholt, die nachher für lange Zeit wieder aus dem Blatt verschwindet – Freitag, Samstag und Sonntag «Grosse Metzgete». Ein herbstlicher Schlachtruf durch Nebel und über welkes Laub ...

700 Millionen Schweine – etwa so viele existieren auf der ganzen Welt – würden theoretisch möglich machen, dass jeder Bewohner dieser Erde im Jahr zehn Kilo «Schwynigs» auf die Gabel laden oder zwischen Stäbchen klemmen könnte. Eben: nur theoretisch. Allein die Schweizer vertilgen im Durchschnitt 30 Kilo Schweinefleisch im Jahr. Einen nicht unwesentlichen Teil dieser Menge haben wir wahrscheinlich in diesen Wochen auf dem Teller, denn dort, wo eine «grosse Metzgete» angekündigt wird, sind Beizen, Spunten und Restaurants meist sehr gut besucht.

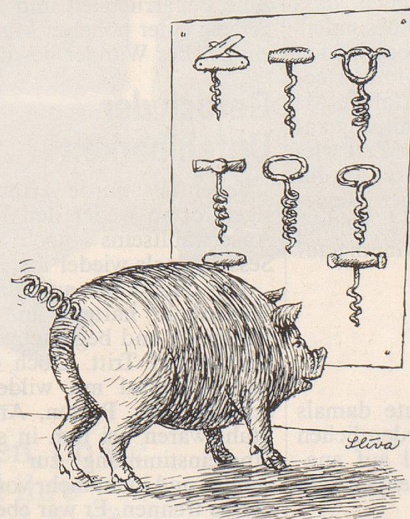
Kaum einer der Kesselfleisch-Gourmands kommt zwischen Kotelett und Voressen auf den Gedanken, dass er sich da gerade über Happen eines reinlichen, hochintelligenten und sensiblen Wesens hermacht. Schweine gelten völlig zu Unrecht als schmutzige und tumbe Tiere. Man sieht dies dort, wo es noch glücklichere (oder weniger unglückliche) Exemplare dieser – schulbuchmässig ausgedrückt – «hochdifferenzierten Artengruppe von Paarhufern mit komplexem Verhaltensrepertoire» gibt, die auch artgerecht gehalten werden.

Seit rund 7000 Jahren, es können aber auch etwas mehr sein, züchtet der Homo sapiens Schweine. Als Voraussetzung dafür musste er bereit sein, dem Schwein, das Gräser und Blätter nicht verdauen kann,

einen Teil seiner eigenen Nahrung zu überlassen. So selbstlos und edel, wie dies den Anschein macht, ist die Sache aber doch nicht. Da geht es schliesslich um eine lohnende Investition. Als gute Futterverwerter produzieren Schweine aus 1¼ Kilo Futter ein ganzes Pfund zusätzliches Lebendgewicht. Die auf dem Land hie und da noch verfütterte «Souchoscht» aus Küchenabfällen gehört zu dieser Art Futter, von der Kenner behaupten, es gebe davon besonders feines, durchzogenes und mürbes Fleisch.

Achilles bot Odysseus vor den Toren Trojas eine Grillade an, von der Homer in seiner Ausdrucksweise appetitanregend schwelgte: «Selbst nun stellt' er die mächtige Bank im Glanze des Feuers, ... legt' auch des Mastschweins Schulter darauf voll blühenden Fettes.»

Doch auch noch so schöne Dichterworte können nicht darüber hinwegtäuschen, dass der Mensch diesen liebenswürdigen Tieren im Lauf der Jahrhunderte bis heute etwas angetan hat, das nicht hätte sein müssen. Wer, wenn nicht wir, hat denn das Schwein zur Sau gemacht?



Wer genau wissen möchte, wie Schweine wirklich sind, hat Gelegenheit, die Schweineausstellung im Zoologischen Museum der Uni Zürich-Irchel zu besuchen. Sie dauert noch bis zum 30. November, ist jeweils von Dienstag bis Freitag von 9 bis 17 Uhr und Samstag/Sonntag von 10 bis 16 Uhr geöffnet. Montags geschlossen. Eintritt frei.