

ZumHofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

WAS LEHRT UNS DIE BIENE?

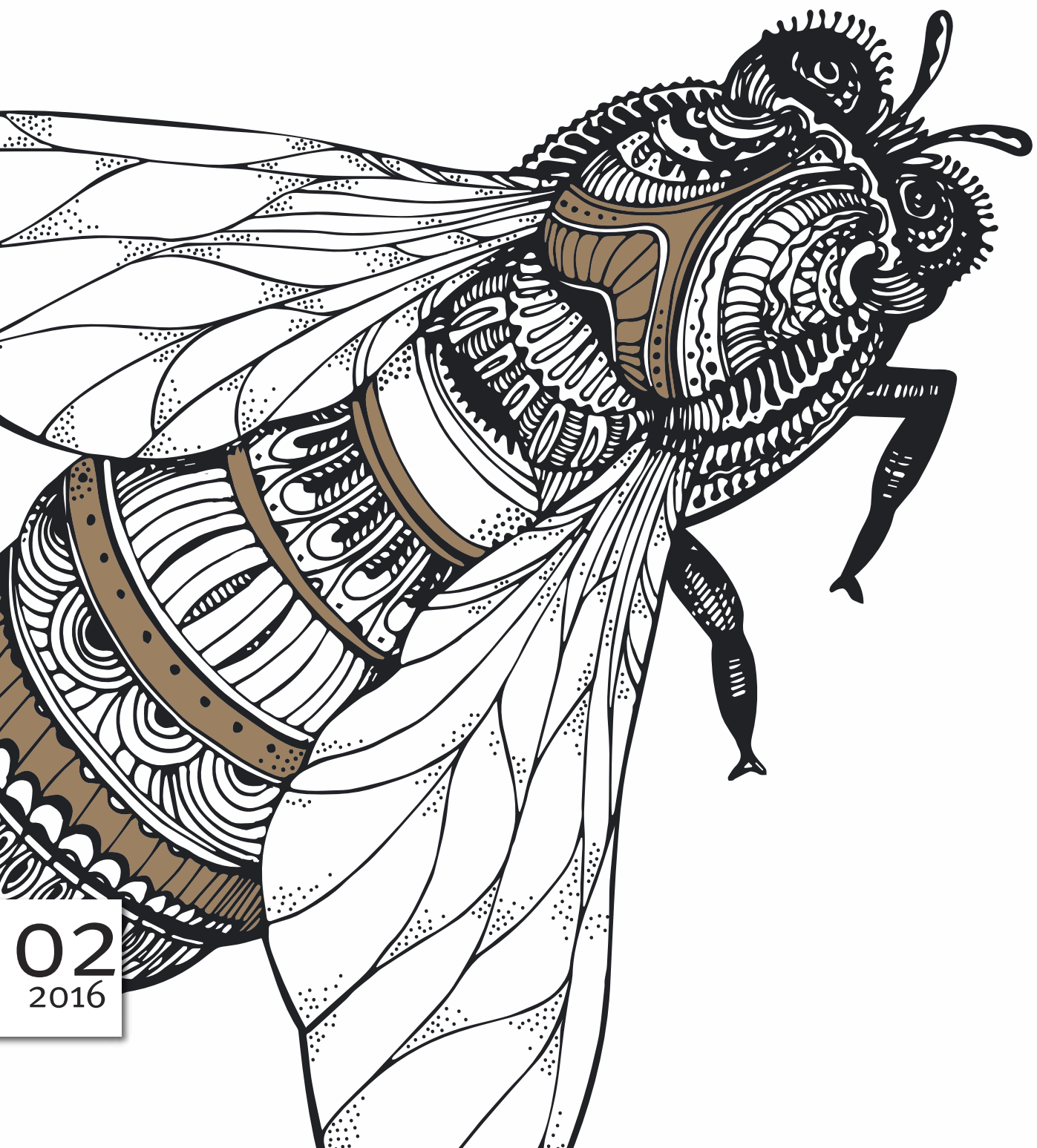
Die Neurobiologie des

Prof. Dr. Dr. Randolf Menzel

WOHIN FÜHRT DER WEG?

Rinderpraktiker und bpt-Präsident:

Dr. Siegfried Moder



02
2016

DER HERAUSGEBER: WER IST QS?

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 80 Prozent. 77.800 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 beispielsweise über 2.200 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – den Einsatz von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Futtermittelwirtschaft. Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn sind: der Deutsche Raiffeisenverband e.V., der Deutsche Bauernverband e.V., der Verband der Fleischwirtschaft e.V., der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System an dem eigenen, blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 24.400 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

www.q-s.de

Impressum

„Zum Hofe“, Ausgabe 02/16, erschienen im November 2016

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH

Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer

Schedestr. 1–3

D-53113 Bonn

Telefon: +49 228 35068-0

Telefax: +49 228 35068-10

E-Mail: info@q-s.de

www.q-s.de

Redaktion:

Kerstin Rubel

Gestaltung:

Susanne Del Din

Bildnachweis:

QS (Wolfgang Uhlig), Shutterstock

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich,

kostenfrei und exklusiv für Tierärzte

im QS-System. Alle Rechte vorbehalten.

Nachdruck nur nach vorheriger

Einwilligung.

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,



*Wir freuen uns auf Ihre
Anregungen und
Reaktionen, Ihre Kritik
und Themenideen:
redaktion@zum-hofe.de*

beim Antibiotikamonitoring sind Zusammenarbeit und fundierte Auswertungen von essenzieller Bedeutung. Wie gut es funktioniert, wenn alle gemeinsam anpacken, zeigt unser Praxisbeispiel. In dieser Ausgabe berichten die Amtsveterinärin Dr. Kati Dieks, der Tierarzt Dr. Torsten Pabst und der Schweinehalter Jan Bernd Edelbusch über ihre gemeinsamen Anstrengungen. Alle drei sind im Kreis Coesfeld daheim und alle drei beschäftigt heute eins: der Maßnahmenplan. Er ist dann fällig, wenn ein Mastbetrieb – wie der von Edelbusch – mit seiner betriebsindividuellen HIT-Therapiehäufigkeit die Kennzahl 2 überschreitet. „Zum Hofe“ hat die drei besucht und sich von ihnen erzählen lassen – auch zu den Unterschieden und Gemeinsamkeiten des staatlichen und des QS-Antibiotikamonitorings.

Außerdem hat „Zum Hofe“ Dr. Siegfried Moder getroffen, Präsident des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte. Diesen treibt die Zukunft der Branche um. Wie wird es zukünftig um die Nutztierhaltung in Deutschland bestellt sein? Und: Wie gestaltet sich eigentlich die Dienstleistung, die in zehn bis 15 Jahren von Hoftierärzten verlangt wird? „Zum Hofe“ besuchte den oberbayerischen Hoftierarzt, traf dabei auf einen begeisterten Rinderpraktiker – und Datenbank-Begeisterten. Für Moder ist die datenbankbasierte Bestandsbetreuung seit zwölf Jahren Alltagsgeschäft. Er hat uns berichtet, wie sich die wirtschaftlichen Ergebnisse des Tierhalters über die Tiergesundheit beeinflussen lassen und wie der Tierarzt Teil des Betriebsmanagements wird.

Wir haben aber auch wieder einen Blick über den Tellerrand geworfen – oder auf das, was in seinen Umrissen zum Liegen kommt: die Stulle etwa (ab Seite 40), der Honig der neurobiologisch so interessanten Biene (ab Seite 32) und der Umami-Geschmack. Umami? Ja, richtig gehört: umami. Dieser so seltsam fremd anmutende Begriff bezeichnet den fünften Geschmackssinn, den fleischig-herzhaften. Er wurde – neben süß, bitter, sauer und salzig – vor gut hundert Jahren in Japan entdeckt. Ab Seite 36 gibt es mehr davon.

Viele Freude beim Lesen wünscht

Dr. Hermann-Josef Nienhoff
Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH



6 WO FÜHRT DER WEG HIN?
 BPT-PRÄSIDENT UND RINDERPRAKTIKER:
 DR. SIEGFRIED MODER

Ihm haben es die Küh' angetan: Dr. Siegfried Moder, eingefleischter Rinderpraktiker und seit letztem Jahr Präsident des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte, bpt. Ein Thema, das ihn besonders umtreibt, ist die datenbankbasierte Bestandsbetreuung. „Zum Hofe“ hat sich die Praxis angeschaut.

12 GEFLÜGEL ALLER ART
 DER POLITISCHE HOFTIERARZT:
 DR. MANFRED PÖPPEL

„Niemals Federvieh!“ Wenn für den jungen Dr. Manfred Pöppel eines feststand, dann das. Dass es dann doch anders kam, ist längst Geschichte. „Zum Hofe“ hat sich diese und mehr von dem „Geflügelpapst“ erzählen lassen. Dass es dabei auch um politische und betriebswirtschaftliche Themen ging, ist selbstverständlich.



18 HAND IN HAND
 PRAXISBEISPIEL ANTIBIOTIKAMONITORING:
 KENNZAHL 2 UND MASSNAHMENPLAN

Sie erwiesen sich als Teamplayer in Sachen Maßnahmenplan: Hoftierarzt Dr. Torsten Pabst, Amtsveterinärin Dr. Kati Dieks und Schweinehalter Jan Bernd Edelbusch. Letzterer fiel unter die Kennzahl 2 des staatlichen Antibiotikamonitorings. Damit war ein Maßnahmenplan fällig. Ein Praxisbericht.

24 BILDBAND
HOFTIERE
MAL ANDERS



32 DER HONIGBIENE IN DEN KOPF GESCHAUT
NEUROBIOLOGIE MIT PROF. DR.
DR. RANDOLF MENZEL

Sie ist die vornehmste Frage der Wissenschaft: Wie funktioniert das Gehirn? Seit den 1960ern widmet sich ihr der Berliner Neurobiologe Prof. Dr. Dr. Randolph Menzel. Dazu forscht er an etwas sehr Kleinem: dem Bienenhirn. Der vielfach ausgezeichnete Wissenschaftler hat „Zum Hofe“ von seinen Ergebnissen berichtet.

36 WIE SCHMECKT'S? UMAMI!
HINEINGESCHNUPPERT IN DIE FÜNF
GESCHMACKSSINNE

Irgendwie war es doch immer schon klar. Unsere Vorliebe für Süßes ist: angeboren. „Schuld“ daran ist die Muttermilch. Sie schmeckt süß und umami. Richtig gelesen: umami. „Zum Hofe“ hat sich den fünften Geschmackssinn – neben süß, sauer, salzig, bitter – genauer angeschaut. Er steht für herzhaft-fleischige Genüsse. Guten Appetit!



40 FÜR DEN STRAMMEN MAX
KULTURGUT ZUM MITNEHMEN:
DAS GUTE ALTE BUTTERBROT

Stulle, Knifte, Bemme, Schnitte, Bütterken, Brotzeit, Doppelte, Vesper. Das gute alte Butterbrot kann sich vor regionalen Sprachvarianten kaum retten. Grund genug für den Food-Journalisten Martin Lagoda, sich auf die gedankliche Reise zu machen und dem allgegenwärtigen „Kulturgut“ nachzuspüren. Seine vorweggenommene Erkenntnis: „Die Stulle ist das Ehrlichste, was die deutsche Küche zu bieten hat.“



BPT-PRÄSIDENT UND RINDERPRAKTIKER:
DR. SIEGFRIED MODER

Wo führt der Weg hin?

„Zum Hofe“ hat es diesmal tief in den Süden verschlagen: nach Steingaden in Oberbayern. Hier lebt und praktiziert Dr. Siegfried Moder, begeisterter Rinderpraktiker und seit letztem Jahr Präsident des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte, bpt. Neben all den Themen, die sein Amt mit sich bringt, beschäftigt ihn eine zentrale Frage: Wie lässt sich landwirtschaftliche Ökonomie über die Tiergesundheit beeinflussen? „Zum Hofe“ hat die Ohren aufgestellt.

Wer mit Siegfried Moder an einem Tisch sitzt, der sitzt bald auch vor einem Laptop. Denn Moders Steckenpferd ist die datenbankbasierte Bestandsbetreuung. Für ihn das Zukunftsmodell der Nutztierpraxis. Seit rund zwölf Jahren arbeitet der Rinderpraktiker mit einem Herdenmanagement-Programm – und kann es sich anders auch nicht mehr vorstellen. „Die Basis des landwirtschaftlichen Erfolgs ist und bleibt der gesunde Bestand. Mit Hilfe der Datenauswertung kann der Hoftierarzt, wie kein zweiter, Tiergesundheit und Ökonomie verbinden“, erklärt er und fährt dabei den Rechner hoch. Die Software, mit der er arbeitet, generiert automatisch die Daten seiner Betriebe aus der Milchleistungsprüfung: Gehalt an Fett, Eiweiß, Milchharnstoff, Laktose und Zellzahl. Hoftierarzt und Tierhalter ergänzen Behandlungen, Tier-Beobachtungen, andere Daten. Besamungen etwa, Kalbung, Diagnosen, Fütterung und Ration, Laktation, Abstammung oder auch die Lebensleistung der einzelnen Tiere.

Aus dem Datenvolumen lassen sich dann betriebs- und tierindividuelle Auswertungen ziehen, Verläufe erkennen, Infografiken auswerfen. „In Mecklenburg-Vorpommern ist die integrierte tierärztliche Bestandsbetreuung selbstverständlich, aber hier in Bayern fühl ich mich immer noch wie ein Missionar“, entfährt es Moder schließlich – und er muss lachen. Denn selbst empfindet er sich „in keiner Weise als PC-affin“, nein, es war die pure Notwendigkeit, die ihn auch im Stall an den Laptop brachte.

„Jeder Betrieb besitzt zehn bis 30 Prozent ungenutztes Potenzial, das direkt mit der Herdengesundheit zusammenhängt.“

Rinderpraktiker Dr. Siegfried Moder sieht sich als Partner landwirtschaftlicher Ökonomie.



Heute ist er sich „daten-sicher“: Zellzahl, Eutergesundheit, Fruchtbarkeit, Erstkalbalter – das alles sind Parameter, die sich konkret auf das Betriebsergebnis auswirken. In Windeseile beginnt er zu kalkulieren, Beispiel Zellzahl: Steigen die Entzündungszellen, dann kostet das Energie – und damit Milchleistung. „Rechnen Sie einfach mal zwei Liter weniger pro Kuh am Tag. Trifft dies auf 100 Kühe zu, dann liegen Sie im Monat bei einem Minus von 6.000, im Jahr bei 72.000 Litern.“ Ähnli-

che Rechenbeispiele folgen zu Erstkalbalter und zur Laktation – Moder ist in seinem Element. „Jeder Betrieb besitzt zehn bis 30 Prozent ungenutztes Potenzial, das direkt mit der Herdengesundheit zusammenhängt. Praktisch erklärt, versteht das jeder Landwirt und kann es für sich nutzen, jenseits vom Milchpreis.“ Als 2012 in Bayern die Rinder-Gesundheitsdatenbank „Pro Gesund“ startete, war Moder als langjähriger Vorsitzender des bpt-Landesverbands Bayern maßgeblich

beteiligt. Vertreter der Tiermedizin und Landwirtschaft arbeiteten gemeinsam an der Internetanwendung, die Trägerschaft übernahm das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Sein Fazit bis heute: „Über die datenbankbasierte Bestandsbetreuung sind wir Hoftierärzte aktiv in das Betriebsmanagement eingebunden. Viele Probleme lassen sich dann prophylaktisch lösen, wenn man sie nur früh genug erkennt. Deshalb ist unsere Arbeit auch kein Kosten-, sondern ein Rentabilitätsfaktor.“ Innerhalb von Workshops gibt er seine Erfahrungen auch an Kollegen weiter. Daraus entstand mit den Jahren eine Beratertätigkeit zur datenbankbasierten Bestandsbetreuung, die ihn deutschlandweit, aber auch nach Kroatien, Litauen oder in die Ukraine reisen lässt. Moders Unterstützung ist dann gefragt, wenn ein Tierarzt das System auf seinen Betrieben neu einführen möchte und sich dabei die Begleitung eines erfahrenen Kollegen wünscht.

Wenn Moder dann wieder nach Hause kommt, wartet die eigene Praxis auf ihn. Seit 1985 praktiziert er im landschaftlich so schönen Steingaden. Als der junge Assistenztierarzt, der in München und Wien studierte, seinerzeit nach einer festen Bleibe suchte, wurde er hier in Oberbayern fündig. Ein Teilhaber war gerade aus der örtlichen Gemeinschaftspraxis ausgeschieden. Das passte, Moder stieg ein. Mit den Jahren vergrößerte er den vorhandenen Kundenstamm. Sieben Tierärzte und zwei Tiermedizinische Fachangestellte zählt das Team heute. Zum Jahresende will ein jüngerer Kollege als neuer Gesellschafter einsteigen, derzeit ist die Praxis inhabergeführt.

Während sich die Kollegen auch um Pferde und Kleintiere kümmern, ist Moder selbst eingefleischter Rinderpraktiker. Gerne beobachtet er das Verhalten der Herden, verblüfft die Landwirte mit dem, was er ihren Tieren ansieht. Der Niederländer Joep Driessen, der Tierärzten die „Kusignale“ näherbringt, begeistert ihn. Moder absolvierte bei ihm die Ausbildung zum „Master-Trainer“. Das schulte seinen Blick, der ihm in der Bestandsbetreuung zugute kommt. „Gerade in den modernen Laufställen zählt die Beobachtungsgabe“, erklärt er. Um sich ein erstes Bild über Herde und einzelne Tiere zu machen, achtet er auf Ohrenspiel und Rangordnung, verschafft sich einen Eindruck von Pflegezustand und Pansenfüllung, zählt die Wiederkäuschläge, freut sich an dem offensichtlichen Genuss, mit dem sich die Vierbeiner an bereitgestellten Bürsten schubbern. All das gehört für ihn zum Job, ist praktiziertes Tierwohl. „Ich hab die Küh’ eben immer schon gern gehabt“, fasst es der 61-Jährige zusammen. Seine Mutter kam gebürtig aus der Landwirtschaft, auf dem Hof der Großeltern gab es immer etwas zu helfen. „Und überhaupt, was gibt es Schöneres als so einen Abenteuerspielplatz?“, fragt sich der Familienvater – zu Recht.

Von den besagten Küh’ hat der gebürtige Niederbayer in seiner Wahlheimat nun zweifellos genügend: Im Landkreis Weilheim-Schongau, zu dem sein Praxissitz in Steingaden gehört, besitzt die Land-



Stallgasse, Küchentisch, Weide: Moders Laptop kennt kein Halten. Daran gewöhnt haben sich längst Landwirtin Andrea Engelhart und ihre Kühe.

Datenbank-
basierte Bestands-
betreuung kombi-
niert mit guter
Tierbeobachtung –
darauf setzt der
bpt-Präsident in
seiner ober-
bayerischen
Rinderpraxis.
Hier im Stall von
Emma und
Martin Klein.



wirtschaft immer noch große Bedeutung. Die Rinderhaltung dominiert, rund 1.000 milcherzeugende Betriebe gibt es, der Grünlandanteil liegt bei 90 Prozent. 60 bis 70 Tiere zählen die Höfe durchschnittlich, die Moder in einem Einzugsradius von rund 30 Kilometern betreut. Durchweg Familienbetriebe, die zumeist an nahe gelegene Molkereien und Metzger liefern, auch Hausschlachtungen gibt es. Die kleinteiligen, lokalen Strukturen erlauben das bayerische System der Fleischbeschaubezirke. Drei von ihnen betreut Moder. Seine Hygienekontrollen betrachtet er einerseits als Verbraucherschutz, andererseits als Ausdruck der allortigen gehuldigten, hier aktiv praktizierten „Regionalität“. Die handfeste Verwurzelung ist ihm wichtig, auch während seiner bpt-Präsidentschaft, in der Zeit zum knappen Gut wird.

Denn in Moders Kalender ist es seit letztem Jahr eng geworden: Allein 60 Termine absolvierte der neu gewählte bpt-Präsident auf der „Grünen Woche“ in Berlin, zuvor zahlreiche Antrittsbesuche. Er reist zu Gesprächen und zur Verbändeanhörung beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL), trifft sich mit Bundesminister Christian Schmidt. Er besucht Klinikkettenbetreiber in Schweden, Veranstaltungen befreundeter Verbände im In- und Ausland, übernimmt Aufgaben in der Beiratsarbeit, etwa bei QS.

Die Themen bei alledem? Vielfältig und durchaus komplex. Allein das Feld der Antibiotikaresistenzen macht ein großes Fass auf. Um der Evaluierung der AMG-Novelle konstruktiv zu begegnen, die in zwei Jahren ein überarbeitetes Antibiotikaminimierungskonzept verlangt, entstand eine eigene bpt-Arbeitsgruppe. „Sie soll alle handwerklichen Schwachstellen identifizieren und Verbesserungsvorschläge herausarbeiten. Minister Schmidt hat uns hierzu offen aufgefordert“, so Moder, der derzeit gute Erfahrungen in der Zusammenarbeit mit dem BMEL macht. Ähnliches wünscht er sich innerhalb der Antibiotikathematik auch mit der Humanmedizin, noch allerdings verläuft der Austausch zäh. Ein anderes seiner Steckenpferde heißt: „Praktiker 4.0“, unter diesem Titel installierte er eine weitere bpt-Arbeitsgruppe. Die zentrale Frage hier: Wie sieht eigentlich die Dienstleistung aus, die in zehn bis 15 Jahren von uns verlangt wird? Dabei sorgt sich der langjährige Mentor der Ludwig-Maximilians-Universität München um die kommunikativen als auch kaufmännischen Kompetenzen des veterinärmedizinischen Nachwuchses. Entsprechende Lehrinhalte ließe die Ausbildung bislang schmerzlich vermissen, wobei Öffentlichkeitsarbeit, Kundenkommunikation als auch betriebswirtschaftliche Bewertungen von Tierhaltungen immer wichtiger würden. „Auch in Hinblick auf die ei-

gene Praxis ist zunehmend mehr Unternehmertum gefragt. Brüssel will den Wettbewerb fördern und betrachtet die Gebührenordnungen der Berufsstände kritisch. Das gilt für Architekten und Anwälte ebenso wie für uns Tierärzte. Wo das hinführt, wissen wir heute alle noch nicht.“

Eine andere, zentrale Frage, die sich für Moder schon innerhalb der nächsten fünf Jahre entscheiden wird, lautet: Wie wird es zukünftig um die Nutztierhaltung – innerhalb eines Druckkessels aus Politik, Medien, NGOs und Verbraucher-Romantik – bestellt sein? Bleibt die Tierproduktion in Deutschland oder wandern große Teile ins benachbarte Ausland? Das viel diskutierte Thema der Ferkelkastration ist für ihn symbolträchtig. Ebenso die ewige Frage um das Dispensierrecht der Tierärzte. „Im Moment hat sich die Situation beruhigt. Aber ausruhen können wir uns nicht.“

Die bpt-Präsidentschaft ist für Moder aber nicht nur eine Frage der Inhalte, sondern auch eine des Stils. Beispiel: Verbändearbeit. „Natürlich haben die Bundestierärztekammer und der bpt unterschiedliche Schwerpunkte, eben entsprechend ihren Mitgliedern. Aber wenn wir es nicht schaffen, mit einer gemeinsamen Stimme zu sprechen, dann nimmt uns in Berlin niemand ernst – und in Brüssel gleich gar keiner.“ Auch innerhalb des eigenen Verbands zählt er auf Teamarbeit und ein breit aufgestelltes Präsidium, das alle Bereiche, alle Facetten des Berufsstands widerspiegelt. Die Diskussion, das Zuhören ist ihm wichtig und das menschliche Miteinander. Sein – vielleicht typisch bayerisches – Motto: „Man kann sich in der Sache streiten, aber hinterher muss man immer noch ein Bier zusammen trinken können.“ Recht so. ■■■■■



DER POLITISCHE HOFTIERARZT: DR. MANFRED PÖPPEL

Geflügel aller Art

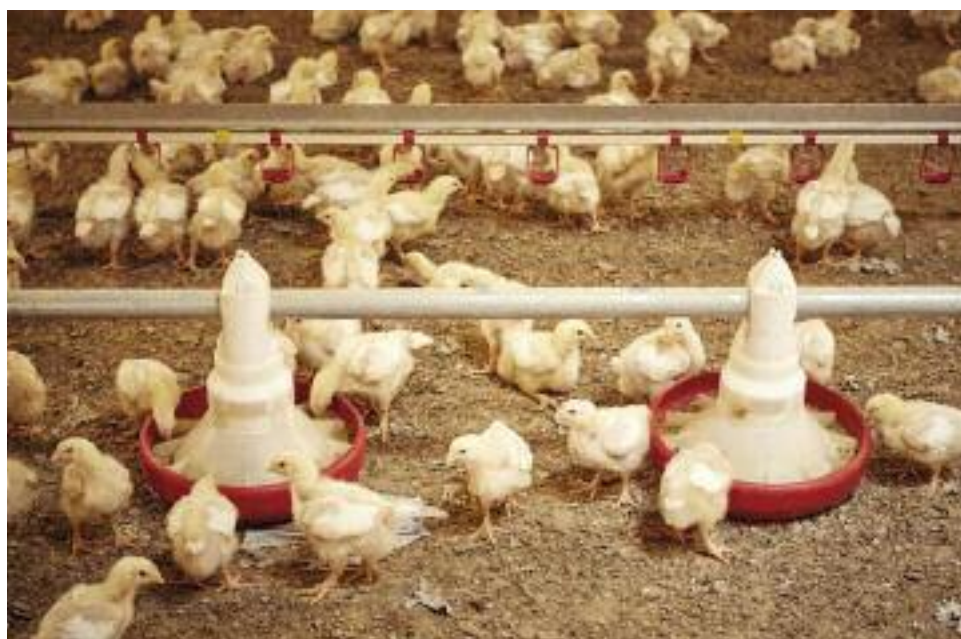
Veterinär, Unternehmer, Politiker, „Geflügelpapst“. Dr. Manfred Pöppel weiß viele Zuschreibungen unter einen Hut zu bringen. „Ohne das geht es auch nicht“, brummt der 62-Jährige, der seit 1990 eine der führenden Fachtierarztpraxen für Geflügel besitzt. Sie liegt in Delbrück, im Kreis Paderborn. „Zum Hofe“ hat sich dorthin aufgemacht.

„Niemals Federvieh!“ Wenn etwas für den Studenten der Veterinärmedizin feststand, dann das. Vom Federvieh hatte er schon als junger Kerl genug. Pöppels Eltern hielten Hühner. Ein hartes tägliches Brot. Ihr kleiner Pachtbetrieb in der Nähe von Hannover warf außer viel Arbeit kaum etwas ab. Für den bereits fertig gelernten Landwirt und angehenden Tiermediziner stand deshalb fest, dass er gewiss nicht beim altbekannten Geflügel landen wollte. Viel lieber wollte er Pferde machen, ja, Pferde, das war was.

Als die Studienjahre in Berlin, später Hannover aber zu ihrem Ende kamen, wendete sich das Blatt – mit Hilfe von Fasanen: Manfred Pöppel, der damals schon den Jagdschein in der Tasche hatte, bekam das Angebot, über ihre Immunerkrankungen zu promovieren. Eine Fasanerie mit 1.800 Tieren in Niedersachsen wurde zu seinem Schafensfeld. Die Doktorarbeit ging ihm leicht von der Hand, man verstand sich, er half dann und wann im Betrieb aus – und wurde weiterempfohlen. An Dr. Willi Jansen, einem Nutztierarzt im Paderborner Land. „Eine Koryphäe!“, erinnert sich Pöppel. „Der machte damals zwar auch noch ein paar Schweine, aber vor allem unendlich viel Geflügel. Die ganze Region besaß zahllose kleine Bestände mit Federvieh aller Art.“ Auch wenn es anders geplant war: Das Vogel-Eldorado lag dem Landwirtssohn. Dass er von Haus aus ein gutes Auge für die gefiederten Zweibeiner mitbrachte, kam ihm hier zugute.

Von 1983 bis 1989 blieb er als Assistenzarzt, 1990 übernahm der damals 36-Jährige „den Laden“. Dass Jansens Praxis florierte, das hatte ihm direkt gefallen. Denn zweifelsohne war an dem jungen Doktor auch ein Geschäftsmann verloren gegangen.

Dr. Manfred Pöppel praktiziert mitten im Paderborner „Geflügel-Eldorado“. Rund 250 Betriebe gehören zu seinem Kundenkreis. Darunter auch Hähnchen-Mäster, die auf den Einsatz von Antibiotika verzichten wollen.



„Ohne das geht es auch nicht, wenn Sie all die Ausfälle überleben wollen, die unsere Branche so mit sich bringt“, brummt er, darauf angesprochen.

Bis heute hält Pöppel seinem ursprünglichen Praxisstandort die Treue, baute dabei den Kundenstamm kontinuierlich aus. Für rund 250 Geflügel haltende Betriebe übernimmt er derzeit die Bestandsbetreuung, die meisten befinden sich im 100-Kilometer-Umkreis von Delbrück. Neun Tierärzte beschäftigt seine

inhabergeführte Fachtierarztpraxis für Geflügel insgesamt, sechs Tiermedizinische Fachangestellte sowie Labormitarbeiter kommen hinzu. Auch Pöppels Ehefrau, ebenfalls Veterinärin, ist mit von der Partie, sie kümmert sich hauptsächlich um die Verwaltung. Dabei gehen Praxis- und Wohnraum selbstverständlich ineinander über, berufliches wie privates Leben verschwimmen. Lange Arbeitstage, selbstverständliche Wochenend- und Springerdienste gehören dazu. Zwischen alldem „infizierten“ sich

„Was mich heute so richtig interessiert, ist die Pathologie, dazu die Physiologie. Beides zusammen bringt mich auf neue Ideen.“



Sie sollten einst sein beruflicher Kern werden: Pferde. Dann aber nahm das Leben seinen Lauf und die edlen Vierbeiner wurden zum geliebten Hobby. Gemeinsam mit seiner Ehefrau besitzt Dr. Manfred Pöppel „einen ganzen Stall voll“.

auch zwei der drei gemeinsamen Kinder: Sie taten es ihren Eltern gleich und studierten – gegen den Rat des Vaters – Tiermedizin. Die Praxisnachfolge steht in den Startlöchern.

Dass diese Zukunft hat, dafür sorgte Pöppel 1993: Er installierte ein haus-eigenes Labor. Die hohe Qualität der Diagnostik, verbunden mit der direkten richtigen Medikation, wurde für ihn zum täglichen Dreh- und Angelpunkt. Gleichzeitig steckt in ihr eine Investi-

tion, „die betriebswirtschaftlich nur dann funktioniert, wenn einerseits der Durchsatz stimmt, andererseits so viel laborerfahrenes Personal bereitsteht, dass es auch die Wochenenddienste abdecken kann.“ Rund 18.000 mikrobiologische Untersuchungen stemmen seine Leute pro Jahr, rund 5.000 mit Keimkennzeichnung, davon jede zweite mit Resistenzüberprüfung. „Was mich heute so richtig interessiert, ist die Pathologie, dazu die Physiologie. Beides zusam-

men bringt mich auf neue Ideen“, begeistert sich der 62-Jährige. Dass diese Ideen direkt in Richtung Stallmanagement gehen, ist für ihn selbstverständlich. „Das medizinische Geschick macht bei uns höchstens noch 50 Prozent aus.“ Es sind meist andere Faktoren, um die er sich Gedanken macht: Keimeinschleppung zum Beispiel, Lüftung, Einstreu, Wasserreinigung, eine neue Heizung, die zu installieren ist, ein Neubau, der zu viel Feuchtigkeit in die Streu abgibt. Alles in allem: die Beratung der Tierhalter. „Aber wehe, Sie wollen dafür auch etwas abrechnen, dann ist was los“, entfährt es ihm. „Es ist sehr viel leichter, bei der Kundschaft Tylosin für 1.000 Euro abzuliefern, als 500 Euro für Beratung aufzuschreiben, die letztlich zu viel geringeren Kosten führt.“ Als menschlich und kommunikativ zermürend empfand er auch den halben Cent Betreuungspauschale, den er – wie sein Kollege und Freund Dr. Andreas Wilms-Schulze Kump – seit kurzem für jedes eingestellte Tier berechnet. Ihn bei der Kundschaft durchzusetzen war harter Tobak. Neben dem Eintrag in die HIT- und QS-Antibiotikadatenbank beinhaltet die Pauschale eine Laborbestimmung zum

So sieht er aus,
der antibiotikafreie
Kikok-Broiler.
Er bekommt grob
geschrotete Schon-
kost auf Maisbasis
und eine längere
Aufzuchtzeit.



neuen Durchgang, einen Bestandsbesuch und alle anfallenden Sektionen, „so dass sich kleine Betriebe unter dem Strich finanziell sogar noch besserstellen“.

An Pöppel ist aber nicht nur ein Betriebswirtschaftler verloren gegangen, sondern wohl auch so etwas wie ein Politiker. Obwohl: „Mit Politik wollte ich nie etwas zu tun haben. Aber als Nutztierarzt steckt man plötzlich mittendrin, ob man will oder nicht.“ Das „Mittendrin“ begann, ganz konkret, mit Nitroimidazol-Derivaten. „Es muss 2001 gewesen sein, da fielen wir mit einer Jahresmenge bei einer DIMDI-Nachforschung auf. 278 Dosen zu

je 100 Gramm, ich werde diese Zahl nie vergessen“, erinnert sich Pöppel und lässt seinen Kopf schwer in die Hände fallen. Seit 1997 schon besaßen die Medikamente keine Zulassung mehr für Nutztiere. „Wohl aber für Brieftauben, wir hatten damals 70.000 in der Betreuung.“ Trotzdem: Von einem Tag auf den anderen geriet der Nutztierarzt erheblich unter Druck, sah sich einem Generalverdacht ausgesetzt. Aufzeichnungslücken belasteten, eine Hausdurchsuchung drohte. Letztendlich kam Pöppel mit einem Schrecken davon: „Aber ich habe zwei Dinge verstanden: Zum einen das Arzneimittelgesetz, mit dem ich mich intensiv

auseinandersetze“, bilanziert er. „Zum anderen, dass es mit dem Medikamenteneinsatz so nicht weitergehen konnte.“ Die gesellschaftlich-politischen wie auch wirtschaftlichen Entwicklungen gaben ihm Jahre später Recht. 2012 startete das Antibiotikamonitoring des QS-Systems,

„Wenn ein Tier schon sein Leben für uns lässt, dann muss man auch vernünftiges Geld für sein Fleisch bezahlen.“

in dem Pöppels Betriebe mit ihren geringen Verbrauchsmengen auffallen, 2015 folgte das staatliche HIT-System. Auf das Verwaltungsaufkommen, das mit dem Dateneintrag verbunden ist, könnte Pöppel gut und gerne verzichten, gleichwohl: „Die Datenbanken sind der einzige Weg, um die ewige Diskussion um das Dispensierrecht zu beruhigen“, weiß der „Politiker“. Außerdem fiele im Tagesgeschäft der Umgang mit den letzten Unbelehrbaren leichter, „die immer noch meinen, man könne mal eben einen ‚Zettel‘ schreiben“.

„Kikok“ heißt das genaue Gegenteil von der Zettel-Mentalität und meint einen Broiler, der komplett ohne Antibiotika aufwächst. Markenname und Idee entstammen der Hähnchenschlachtereier Borgmeier, die im Paderborner Land beheimatet ist. 14 Mastbetriebe bilden – neben einer Brüterei – die Kikok-Erzeugergemeinschaft, deren Bestandsbetreuung zum Großteil Pöppel übernimmt. Für den ausschließlich frisch vermarkteten Vogel, der rund 200 Gramm weniger wiegt als der „Normalo“ unter den Hähnchen, zahlt der Verbraucher deutlich mehr. Ganz ohne Bio-Siegel. Dafür verspricht Borgmeier einen Hähnchengeschmack „wie früher“ – und null Antibiotika. Nach jedem neuen Medienskandal wächst die Nachfrage.

Weniger Bestandsdichte, grob geschrotete Schonkost auf Maisbasis, längere Aufzuchtzeit, kein Außenauslauf, Beschäftigungsmaterialien, kleinere Ställe mit guter Beobachtung, neuerdings „Ross Ranger“ als Rasse – das sind die wesentlichen Kikok-Eckpfeiler. Alles in allem keine Zauberei. Und das reicht für null Antibiotika? „Ja, das reicht“, sagt Pöppel, der die Broiler mit Impfungen schützt, zudem zu effektiven Mikroorganismen, Oregano-Gaben oder anderen

Pflanzenstrukturen rät. Wird eine Herde dann doch auffällig, stabilisiert er mit Vitaminen und Mineralstoffen, wartet auch mal zwei, drei Tage ab. Aber was, wenn ein Bestand ernsthaft bakteriell zu erkranken droht? „Dann müssen wir natürlich behandeln, wirtschaftlich ebenso wie aus Tierenschutzgründen“, erklärt Pöppel, der dies für fünf bis zehn Prozent der Kikok-Durchgänge entscheiden als auch bescheinigen muss. Im Antibiotika-Fall verlieren die Tiere ihren Sonderstatus und kommen als „normale Hähnchen“ auf den Markt. „Wobei die höheren Investitionen für Aufzucht und Futter natürlich schon im Vogel stecken“, weiß der Kaufmann im Tierarzt.

Das „kleine bisschen Weiterdenken“, auch über den tiermedizinischen Tellerrand hinaus, das hat Pöppel in all seinen Berufsjahren gereizt. Eine Eigenschaft, die sich in einer langjährigen Ausschussarbeit für die Bundestierärztekammer als auch in seinem Engagement für den Bundesverband Praktizierender Tierärzte äußerte. Wenn es irgendwo Geflügelprobleme gab, ein Kollege zwischen die Regularien geriet, die Politik neue Regelwerke erließ oder schlichten Rat brauchte – bei dem gut vernetzten „Geflügelpapst“ klingelte alsbald das Telefon.

Heute ist es ruhiger geworden um den erfahrenen Hoftierarzt, der aber immer noch laut und deutlich werden kann, wenn ihm etwas tüchtig gegen den Strich geht. Fleisch zu Billigpreisen etwa. „Wenn ein Tier schon sein Leben für uns lässt, dann muss man auch vernünftiges Geld für sein Fleisch bezahlen und es nicht verramschen. Von mir aus auch mit der Konsequenz, dass jeder Verbraucher 500 Gramm weniger isst“, poltert er los. Nachdenklich schiebt er hinterher: „Weniger ist manchmal mehr, das wusste mein alter Herr schon. Aber damals habe ich über ihn gelacht. Dieses enorme Produktionswachstum der letzten Jahre hat dazu geführt, dass wir im Stall so unheimlich empfindlich geworden sind. Eine langsamere Entwicklung wäre sinnvoller gewesen, diese ganze Geschwindigkeit hat uns, ehrlich gesagt, nicht gutgetan.“ So bekommt das Schlusswort der Politiker im Tierarzt: „Mit dem Werteverfall von Fleisch, von Nutztieren an sich haben wir uns ein Problem geschaffen, aus dem wir nur gemeinsam wieder rauskommen. Wenn es politisch etwas zu diskutieren gibt, dann das.“



PRAXISBEISPIEL ANTIBIOTIKAMONITORING:
KENNZAHL 2 UND MASSNAHMENPLAN

Hand in Hand

Drei an einem Tisch. Eine Amtsveterinärin: Dr. Kati Dieks, ein Schweinehalter: Jan Bernd Edelbusch, ein Hoftierarzt: Dr. Torsten Pabst. Vor ihnen: die Kennzahl 2 des staatlichen Antibiotikamonitorings. Mit ihr geriet der Landwirt ins Gehege. Damit war ein Maßnahmenplan gefragt – und das Trio im Einsatz. Ein praktischer Erfahrungsbericht aus dem Kreis Coesfeld.

So recht wusste Jan Bernd Edelbusch nicht, wie ihm geschah, als er im Frühjahr 2015 den ersten Brief zu den neuen Antibiotika-Kennzahlen öffnete. Seit 2014 muss er – beziehungsweise sein hierzu ermächtigter Hoftierarzt – seinen Antibiotikaeinsatz über das staatliche Herkunftssicherungs- und Informationssystem für Tiere (HIT) bei der Tierarzneimittel-Datenbank (TAM) melden. Das gilt bundesweit für alle Halter von Rindern, Schweinen, Hähnchen und Puten, die zur Mast bestimmt sind. „Während bei meinen Mastschweinen alles glattlief, lagen die Aufzuchtferkel mit ihrem Wert oberhalb der Kennzahl 2. Natürlich habe ich da erst mal einen Schrecken bekommen“, erinnert sich der Schweinehalter, der im geschlossenen System mit 140 Sauen arbeitet. Mit der überschrittenen Kennzahl 2 war – innerhalb von zwei Monaten – ein schriftlicher Maßnahmenplan gefordert. Einzureichen bei Dr. Kati Dieks vom Veterinäramt des Kreises Coesfeld, zu dem Edelbuschs Betrieb gehört.

So setzte sich der Landwirt mit seinem Hoftierarzt Dr. Torsten Pabst zusammen. Sie wälzten Akten, verglichen die HIT-Therapiehäufigkeit mit seinerzeit gestellten Diagnosen, Kot- und Tupferproben, verabreichten Medikamenten. „Wir hatten im betreffenden Halbjahr Probleme mit Absatzdurchfall“, erinnert sich der Veterinär. Nach den Akten nahmen sie das Hygienemanagement unter die Lupe, packten manches neu an und fixierten schließlich alle Einzelheiten im Maßnahmenplan, den das Veterinäramt verlangte. „Dabei verstehen wir uns im Kreis Coesfeld nicht nur als kontrollierende Behörde, wir wollen auch Hilfestellung geben“, wirft Amtsveterinärin Dr. Kati Dieks

Sie erwiesen sich als Teamplayer in Sachen Maßnahmenplan: Hoftierarzt Dr. Torsten Pabst (oben links), Schweinehalter Jan Bernd Edelbusch und Amtsveterinärin Dr. Kati Dieks. Die neue Tränkanlage freut nicht nur das Trio, sondern auch die Aufzuchtferkel.



ein. Sie setzt auf aktiven Austausch mit Landwirten und Tierärzten. Bislang erfolgreich: Bei nur einem einzigen Betrieb musste sie bislang zu ihrem letzten Mittel greifen: dem Ruhen der Tierhaltung.

Ganz anders bei Jan Bernd Edelbusch, in dessen Stallmanagement sich manches änderte: Um die Keimübertragung beispielsweise zu verringern, verwendet der Schweinehalter zum Zähneschleifen nur noch desinfizierte Feilen, die er nach jedem Wurf austauscht und am Abend allesamt abkocht. Nach dem Zusammenstellen und den damit verbundenen Beißereien übersprüht er die Ferkel – am

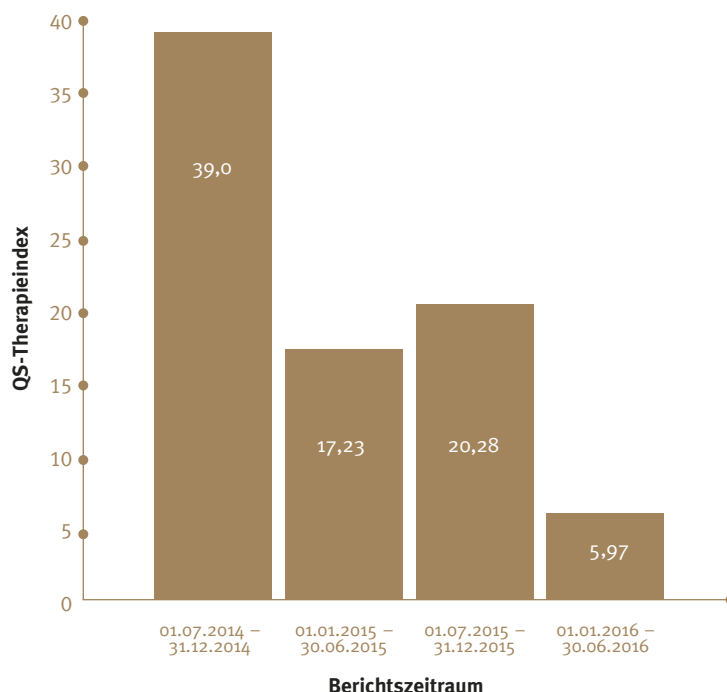
zweiten und vierten Tag – mit einer Jod-Lösung. Um ihren Darm zu stabilisieren, setzen er und sein Hoftierarzt zudem auf prophylaktisch eingesetzte Säuren und pflanzliche Futtermittelzusatzstoffe. Auch ätherische Aromastoffe kommen zum Zuge, etwa bei Atemwegserkrankungen: „Wenn die ersten drei Schweine husten, legen wir damit los. Rund die Hälfte der Beschwerden bekommen wir so in den Griff“, erklärt Pabst. Dieks nickt und hakt ein: „Die Bereitschaft, etwas Neues auszuprobieren, überhaupt etwas zu hinterfragen, hat mit dem Antibiotikamonitoring deutlich zugenommen. In den meisten Betrieben und Praxen hat ein

Umdenken stattgefunden.“ Sie muss es wissen. Schließlich prüft Dieks seit letztem Jahr alle Maßnahmenpläne im Kreis Coesfeld. Rund 500 von ihnen landen pro Halbjahr auf ihrem Schreibtisch, dahinter stehen etwa 3.000 Betriebe, die von gut 60 Tierarztpraxen betreut werden.

Auch Pabst, der sich eher als Bestandsberater denn als Therapeut versteht, hat eine neue Offenheit in der Kundschaft festgestellt: „Letztlich überraschen viele Schwachstellen, die durch das Monitoring sichtbar werden, ja nicht. Im Allgemeinen wissen sowohl Landwirt als auch Mediziner, woran es hapert.“ Das Antibiotikamonitoring insgesamt erlebt er als einen Aufruf, eingefahrene Handlungsmuster aufzuweichen. „Und Behandlungen, die unter dem reinen Sicherheitsaspekt laufen, müssen als Erstes auf den Prüfstand“, so der Schweinepraktiker. Um einen Betrieb auf Vordermann zu bringen, widmet er sich nicht nur der Diagnostik am Tier, sondern auch der Umwelt: Hygiene-Checks an Lüftung und Tränken, Keimzahlbestimmung im Futter, Reinigungs- und Desinfektionskontrollen – es gibt viele Faktoren, die er zumeist im hauseigenen Labor unter die Lupe nimmt. Dass es gut zu tun hat, dafür sorgen die acht Tierärzte, die sein 15-köpfiges Team zählt. Fünf von ihnen sind auf Schweine spezialisiert.

Für den 38-jährigen ist die Antibiotikaminimierung selbstverständlicher Teil der Bestandsbetreuung, die seine inhabergeführte Praxis für rund 200 Betriebe übernimmt. Dort steht der routinemäßige Tierarztbesuch alle zwei Wochen im Kalender. Regelmäßige Themen: die staatlichen HIT-Auswertungen und das Antibiotikamonitoring des QS-Systems. QS berechnet viermal jährlich einen eigenen Therapieindex und ermöglicht eine Vorschau auf die neuen HIT-Kennzahlen, die nur zweimal jährlich ermittelt werden. Diese Aktualität schätzt Pabst in seiner Bestandsbetreuung. In jedem neuen Quartal spricht er seine Landwirte auf ihren neuen QS-Therapieindex an, ein aktueller Ausdruck liegt in jedem Kundenordner. „Beide Monitorings unterscheiden sich ein wenig in ihren Grundlagen, etwa bei der Tierbewegung. Grundsätzlich ähneln sich die Kennzahlen der HIT- und QS-Datenbanken, sie sind durchaus vergleichbar“, erklärt der Schweinepraktiker, der zudem weitere Leistungen der QS-Datenbank – etwa das Antibio-

DER QS-THERAPIEINDEX IM VERLAUF: AUFZUCHTFERKEL IM BETRIEB EDELBUSCH



Der QS-Therapieindex zeigt, wie sich der Antibiotikaeinsatz bei den Aufzuchtferkeln von Jan Bernd Edelbusch entwickelt hat: Nach einem hohen Start im 2. Halbjahr 2014 ist er aktuell auf wenige Einzeltierbehandlungen gesunken. Neben halbjährlichen Auswertungen – ähnlich HIT-Datenbank – liefert das QS-Monitoring quartalsmäßig aktuelle Zahlen.

„Grundsätzlich ähneln sich die Kennzahlen der HIT- und QS-Datenbanken, sie sind durchaus vergleichbar.“



tikamonitoring für Sauen und Saugferkel – schätzt: „Insgesamt ein schönes und nützliches Tool für die Bestandsbetreuung.“ Diese mit all ihrer Beratungsleistung per Stundensatz abzurechnen, ist für Pabst seit 2003, in dem Jahr übernahm er die väterliche Praxis, eine Selbstverständlichkeit. Ebenso der damit verbundene Service für die Landwirte. So informiert er sie beispielsweise zweimal jährlich mittels Anschreiben über ihre aktuelle HIT-Therapiehäufigkeit. Die Zahlen dazu bekommt er – entsprechend der Einverständniserklärung der Tierhalter – aus der HIT-Datenbank.



Doch zurück zu den Aufzuchtferkeln von Jan Bernd Edelbusch: Wie ging es da weiter? Mit den umgestellten Hygienemaßnahmen und der wachsamen Prophylaxe entspannte sich die Lage: Der Gesundheitsstand im Flatdeck stabilisierte sich, auch die nächsten Monitoringzahlen sahen gut aus. Dann aber, im Halbjahr 2/2015, schlug die Kennzahl 2 erneut zu. Die Durchfallproblematik war ein Jahr später zurückgekehrt, erneut bei den Aufzuchtferkeln. Diesmal schraubten Hoftierarzt und Landwirt das Tränksystem auseinander, Wasserproben hatten sie aufmerken werden lassen. „Letztlich waren alle Stichelungen durchsetzt von Biofilm und damit verkeimt“, erinnert sich Pabst. „Die hohen Temperaturen im Flatdeck gefallen nicht nur den Schweinen, sondern auch den Bakterien. Hygiene ist da einfach alles.“



Kontrollierte Wasserqualität, Zähne schleifen ohne Keimübertragung, pflanzliche Futtermittelzusatzstoffe zur Darmstabilisierung – das Stallmanagement von Jan Bernd Edelbusch bekam neue Züge.

Das sagte sich auch Edelbusch und machte Nägel mit Köpfen: Er tauschte die komplette Wasseranlage aus. Ein sich ständig selbst spülender Kreislauf versorgt nun das System, totlaufende Stichelungen, in denen sich Biofilm bilden kann, gibt es nicht mehr. Auch den hohen pH-Wert des hofeigenen Brunnenwassers ging der Landwirt an, senkte ihn von 8,4 auf 7,2. Danach folgte eine Hygienisierung. Seitdem ist Ruhe im Stall. Das gilt auch für die Kennzahl 2. Alles in allem aber auch ein ganz schöner Aufwand – oder nicht? Edelbusch wiegt den Kopf. Arbeit habe die Umstellung natürlich schon gemacht, aber mit 1.400 Euro Materialkosten sei die neue Tränkanlage doch überschaubar. „Und alles andere wird zur Gewohnheit. Als wir beispielsweise zum ersten Mal die umgestellten Ferkel mit der Jod-Lösung übersprühten, war das schon ein ganz schönes Durcheinander. Aber heute kommen wir gut voran, alles

Routine“, erzählt er freimütig. Außerdem müsse man auch den verringerten Medikamenteneinsatz gegenrechnen. Und: den Wert der höheren Tiergesundheit.

Ein Stichwort, das bei Dieks unvermittelt offene Türen einrennt: „Ich kenne keinen Landwirt, der sich nicht bemüht, für seine Tiere da zu sein“, so die Amtstierärztin. „Alle wünschen sich einen gesunden Bestand.“ Pabst sieht das nicht anders: „Kümmernde Ferkel oder immer wieder ein totes Tier rausziehen – keiner kann mir erzählen, dass das an ihm einfach so vorbeigeht“, sagt er nachdenklich. „Und außerdem kann man nur mit gesunden Tieren Geld verdienen.“ Jetzt ist es an Edelbusch, zu nicken: „Ja, genau. Und das wollen wir nicht nur – das müssen wir Landwirte.“ Ihm geht es unter dem Strich um die Gesamtkonomie seines Betriebs. Tiergesundheit ist für ihn der Schlüssel – und der kostet eben.

Auch wenn neues Bewusstsein, erhöhte Bestandsgesundheit und sinkende Antibiotikagaben eine insgesamt runde Geschichte erzählen, weiß Pabst doch einiges, was bei der

Evaluierung des AMG zu verbessern wäre: die Bewertung von Kombinationspräparaten etwa. „Sie zählen in der HIT-Datenbank doppelt. Das führt dazu, dass allein um willen der Zahlen auf andere Wirkstoffe ausgewichen wird – auch wenn es medizinisch weniger Sinn macht.“ Der Anstieg von kritischen Antibiotika (Reserveantibiotika) sei eine der Folgen. Für Dieks zählt auch hier das Augenmaß: „Im Einzelfall muss man einfach gemeinsam besprechen, welche Wirkstoffe bei welchem Krankheitsbild eingesetzt wurden und wie das zu bewerten ist“, so Dieks. „Ich sehe es schon als meine Aufgabe, hinter die puren Zahlen zu schauen.“ Ihr gibt eher ein anderer Umstand zu denken: „Es besteht durchaus die Gefahr, dass Betriebe zu spät mit einer Behandlung beginnen oder auch, da sie sich um ihre Werte sorgen, zu früh wieder aufhören.“ Ihr Appell: „Hier müssen wir Tiermediziner gemeinsam darauf achten, dass Tierwohl als auch Resistenzentwicklung in die richtige Richtung laufen.“

MEHR SERVICE FÜR DIE BESTANDBSBETREUUNG: QS-ANTIBIOTIKADATENBANK

Mit einem „Ranking“ der Betriebe bietet die QS-Antibiotikadatenbank Hoftierärzten einen weiteren Service für die Bestandsbetreuung. Jeder Tierarzt kann nun ein Ranking der von ihm betreuten Tierhalter mit wenigen Mausklicks in der Datenbank abrufen und als Tabelle herunterladen. Sie gliedert – wie in unserem Beispiel – die Betriebe nach jeweiligen Tiergruppen und aufsteigendem Therapieindex. Die Sortierung zeigt unmittelbar, welcher Betrieb Beratung benötigt (Kennzahl 1) oder weitere Maßnahmen ergreifen sollte (Kennzahl 2).

Stichtag	Tierhalter	VVVO	Tierart	Tiergruppe	Therapie-Index	Kategorie
01.08.2016	Name 1	276x	Huhn	Masthähnchen	0,00	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 2	276x	Huhn	Masthähnchen	0,30	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 3	276x	Huhn	Masthähnchen	0,73	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 4	276x	Huhn	Masthähnchen	1,12	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 5	276x	Huhn	Masthähnchen	1,75	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 6	276x	Huhn	Masthähnchen	1,99	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 7	276x	Huhn	Masthähnchen	2,62	unter Kennzahl 1
01.08.2016	Name 8	276x	Huhn	Masthähnchen	2,73	zwischen Kennzahl 1 und 2
01.08.2016	Name 9	276x	Huhn	Masthähnchen	2,80	zwischen Kennzahl 1 und 2
01.08.2016	Name 10	276x	Huhn	Masthähnchen	4,13	zwischen Kennzahl 1 und 2
01.08.2016	Name 11	276x	Huhn	Masthähnchen	4,70	über Kennzahl 2
01.08.2016	Name 12	276x	Huhn	Masthähnchen	5,17	über Kennzahl 2

SCHÄFCHEN WOLKEN

02
2016





verzieren den
Abendhimmel.





Hunde-
müde wird
das ersehnte
Ziel erreicht.

Mäuschen-
stille liegt
über dem
See.





Hört man
nur genau
hin, dann
finden sich
Hoftiere
allerorts.
Selbst Eich-
hörnchen
werden da:
bienen-
fleißig.









NEUROBIOLOGIE MIT PROF. DR. DR. RANDOLF MENZEL

Der Honigbiene in den Kopf geschaut

Zu verstehen, wie ein Gehirn funktioniert, gilt als eine der vornehmsten Herausforderungen für die Wissenschaft. Seit den 1960ern widmet sich ihr der Berliner Neurobiologe Prof. Dr. Dr. Randolph Menzel. Er forscht an etwas sehr Kleinem: dem Bienenhirn. „Zum Hofe“ hat sich von diesem ganz besonderen „Nutztier“ erzählen lassen.

? *Seit 50 Jahren teilen Sie Ihr Leben mit Bienen. Wie hat Sie das beeinflusst, Ihre Wahrnehmung, Ihren Blick auf die Welt?*

„Die Welt ist nicht so, wie wir sie als Menschen sehen. Es gibt viele, so viele spannende Phänomene, die wir gar nicht wahrnehmen, die aber möglicherweise doch auf uns wirken – und essenziell für andere Tiere sind. Eine Biene sieht beispielsweise nicht nur den Himmel mit seinen Wolken, sondern vielzählige Muster, an denen sie sich orientieren kann. Mit ihren 7.000 Facettenaugen besitzt sie einen Rundumblick, wobei sie, anders als der Mensch, auch ultraviolettes Licht verarbeiten kann. Ihre Farbwahrnehmung ist anders. Nicht weniger bemerkenswert sind auch ihr Kommunikations- und Orientierungsvermögen, für die sie sich auch elektrostatischer Felder und Erdmagnetfelder bedient. Mir ist mit der Zeit diese andere Weltwahr-

nehmung so sehr in Fleisch und Blut übergegangen, dass mir gar nicht mehr auffällt, wie sehr ich wieder für das Tier mitgedacht habe. Das geht mir dann erst im Gespräch mit einem anderen Menschen auf.“

? *Wenn man Ihnen zuhört oder in Ihren Berichten liest, fällt immer wieder das große Staunen auf, dem Sie anheimfallen ...*

„Oh ja, dieses Staunen ist wichtig für uns Forscher. Starte ich ein Experiment, dann gibt es eine gewisse Erwartungshaltung. Tritt nun etwas ganz Neues ein, dann ergibt sich Verwunderung, Diskrepanz, Skepsis. Die Lernpsychologie hat dies mit der sogenannten Differenzregel schön herausgearbeitet. Sie kreist um die spannende Frage: Wenn es nicht so ist, wie ich denke, wie ist es denn dann? Und da sind wir bei einem wichtigen Punkt: bei Motivation.“

Was Randolph Menzel zum Staunen bringt, ist etwa folgende Entdeckung: 30 bis 60 Tage lebt eine Honigbiene als soziales Tier in einem Volk. Während dieser Zeit durchläuft sie eine Karriere, die mit der Versorgung von Königin und Brut beginnt, mit dem Nektar- und Pollensammeln endet. Wenn allerdings eine neue Königin den Stock bezieht, dann offenbart sich etwas Wundersames: Die alte Königin sucht sich mit einem Schwarm Getreuer eine neue Bleibe. Jetzt kann sich die Karriereleiter mit einem Mal umkehren: Aus einer Sammlerin wird erneut eine Brutpflegerin, von jetzt auf gleich kann die Biene einst ausgeübte Kompetenzen abrufen. Zudem tauchen die Tiere in eine Art Jungbrunnen, was etwa ihrer Lernfähigkeit zugutekommt. Ihre gewöhnliche Lebensspanne verlängert sich deutlich.

? Das zentrale Leistungskriterium aller Neurobiologen heißt: Lernen. Gemeinhin wird es höher entwickelten Säugetieren zugeschrieben. Kann auch ein Insekt lernen?

„Auch das einen Kubikmillimeter kleine Bienenhirn weiß zu lernen – und auf seine Weise zu denken. Es verfügt über Kurz- und Langzeitgedächtnis, auf das der Schlaf entscheidend wirkt. Vieles erinnert uns also an den Menschen. Zudem lässt sich eine Biene wie der Pawlow'sche Hund dressieren, etwa so: Eine blaue Karte trägt einige Tropfen Zuckerlösung. Landet die Biene auf ihr, wird sie mit der Süßigkeit belohnt. Nach zwei, drei Wiederholungen erkennt sie die Farbe und fliegt direkt – ob mit oder ohne Zuckerlösung – zu ihr. Ein klarer Fall von Konditionierung.“

? Und all diese Fähigkeiten, die Sie erforscht haben, machen die Biene zu einem intelligenten Wesen?

„Richtig. Die Intelligenz eines Hirns zeigt sich im Lernvermögen. Eine speziesübergreifende Maßeinheit für Intelligenz – etwa die Anzahl der Neuronen oder das Gewicht oder Volumen der Hirnmasse – gibt es nicht.“

Menschen- und Bienenhirn besitzen einen völlig anderen Bauplan. Trotzdem gilt, wie für alle Tiere: Zwei Prozent wiegt es in Relation zum gesamten Körpergewicht. So bemisst das Hirn eines 60 Kilogramm schweren Menschen 1.245 Gramm. Bei einer Biene, die nur 80 Milligramm auf die Waage bringt, sind es zwei Milligramm (Hirnmasse inklusive nervenzellendichtem Bauchmark). Eine Million Neuronen besitzt das sandkornkleine Bienenhirn, 90 Milliarden das Menschenhirn. Jede einzelne Nervenzelle stellt dabei eine komplizierte Informationsverarbeitungseinheit dar und agiert mit rund 1.000 anderen Neuronen. Wie komplex diese Schaltzentrale arbeitet, zeigt ihr hoher Energieverbrauch: Er beansprucht 20 Prozent der insgesamt zur Verfügung stehenden Energie – wohlgemerkt bei nur zwei Prozent Körpermasse. Bei anstrengenden geistigen Tätigkeiten kann dieser Wert auf 40 Prozent steigen.

? Sie haben festgestellt, dass die neuronalen Prinzipien speziesübergreifend zu sein scheinen. Was lässt sich aus dem Bienenhirn denn hinsichtlich des Menschen herauslesen?

„Die Biene zeigt der Neurowissenschaft, wie ein noch so kleines Hirn plant, kombiniert, entscheidet, Regeln erkennt und anwendet, wie sich angeborene Mechanismen mit neu Erlerntem verschränken. Sie kann zum Modellorganismus für den Menschen werden, in dem es hilft, universelle Hirnfunktionen mehr und mehr zu verstehen. So haben wir beispielsweise herausgefunden, dass ein Bienenvolk dann am erfolgreichsten ist, wenn es sich aus höher und weniger intelligenten Insekten mischt. Ein Volk aus sehr vielen intelligenten Bienen fällt dagegen ab. Die soziale Mischung scheint also eine gute Strategie für Evolution zu sein.“

? Wie kommt die Biene, letztlich ein Insekt unter vielen, überhaupt zu ihrer herausgehobenen Stellung?

„Die Biene zeigt, wie wir schon feststellten, individuelles Lernvermögen. Sie kann sich, ähnlich wie wir Menschen, über ein Symbolsystem verständigen. Die Fähigkeit, in ihrem Sozialgefüge voneinander zu lernen, haben die Bienen perfektioniert. Die Kombination aus kognitiver Leistung und sozialem Leben macht sie so einzigartig.“

Berühmtheit erlangte der „Schwänzeltanz“ der Biene, für dessen Entdeckung seinerzeit der Nobelpreis (Karl von Frisch, 1973) vergeben wurde. Über die Tanzkommunikation kann eine einzelne Biene von kilometerweit entfernten Nektar- oder Harzfunden berichten. Ihre Arbeitskolleginnen informiert sie mit genauen Angaben über Flugrichtung und Entfernung. Wie macht sie das? Beim Tanzen erzeugt ein einzelnes Tier ein Muster aus elektrostatischen Feldern, die ihre Artgenossen wiederum mit ihren Antennen wahrnehmen können. Alle Insekten in einem Stock sind positiv geladen. Messen die Neurobiologen nun die elektrischen Felder, können sie den Stock „belauschen“. Über 600.000 unterschiedliche Tänze registrierte das Team um Randolph Menzel allein in einem Sommer – der Computertechnologie sei's gedankt. Ebenso staunenswert: Wenn eine Biene im Experiment eine Stelle entdeckt, die ausnahmsweise mit doppelt dosierter Zuckerkörnung versehen ist, versetzt sie das in solche Begeisterung, dass sich selbst die beobachtenden Forscher angesteckt fühlen. In Höchstgeschwindigkeit kehrt sie zu ihren Volksgenossen im Stock zurück und kommt aus dem Tanzen gar nicht mehr heraus.

? Die Robotertechnologie ist im Moment ja in aller Munde. Ich habe mitbekommen, dass Sie von einer Robo-Biene träumen, die mit den Honigbienen tanzend kommunizieren könnte.

„Wir haben sie sogar schon! Die Übertragung unserer Botschaften besitzt bislang jedoch traurige Ineffizienz, wir arbeiten an der Ursachenforschung. Denn mit der Robo-Biene eröffnet sich eine Fülle neuer Fragestellungen, die sich allesamt mehr um Inhalt und Deutung von Kommunikation drehen. Gibt es bei den Tänzerinnen beispielsweise einzelne Charaktere – also die Engagierte oder die Gelangweilte – und wirken diese auf die Zuschauer? Oder: Kann eine sogenannte Nachläuferin eine Falschaussage erkennen? Etwa dann, wenn ein Fundplatz an einer unmöglichen Stelle angegeben wird, in einem See etwa. Hierbei könnte uns die Robo-Biene exzellente Hilfe leisten und auch eine Vielzahl von notwendigen Kontrollexperimenten ermöglichen.“

? Und wenn Sie noch ein wenig weiter blicken: Wohin geht die neurobiologische Reise?

„Die Molekular-Genetik und die derzeitige Forschung an der Fruchtfliege weisen den Weg. Es gilt dabei, einzelne Neuronen und einzelne ihrer Netzwerke für bestimmte kognitive Leistungen – etwa Gedächtnisbildung – zu definieren, sie messtechnisch zu erfassen. Bislang beherrschen wir die Methoden leider noch nicht gut genug, um sie auch an der Biene anzuwenden, aber das wird kommen. Als soziales Tier, das zudem eine hohe kognitive Leistung erbringt, wird ihr dann eine Schlüsselrolle zukommen. Sie wird ganze Themenbereiche eröffnen, die auch für unsere Gesellschaft bedeutsam sind. Denn wenn, beispielsweise, unsere besondere menschliche Hirnleistung gar nicht so einzigartig ist, wie wir bislang meinen, dann ändert sich ein ganzes Menschenbild.“

Erst das Tier, dann der Mensch. Diese Suchbewegung ist typisch für die Neurobiologie: Sie nimmt zunächst Messungen an Tierhirnen vor, um die gewonnenen Daten dann mit menschlichen Hirnen zu vergleichen. Speziell die Biene zeichnet sich dadurch aus, dass sie auch unter experimentellen Bedingungen all ihre Fähigkeiten zur Schau stellt. So stattet Randolph Menzel sie beispielsweise mit kleinen Antennen aus oder mit winzigen Nummernschildern, deren Codes automatisch ausgelesen werden können. Die Biene irritiert das nicht. Gesunde Menschenhirne zu erforschen ist dagegen – aus ethischen Überlegungen heraus – überhaupt erst seit rund 25 Jahren möglich. Die bildgebenden Verfahren, etwa die Computertomografie, wurden neben der modernen Computertechnologie zum Motor der Neurobiologie.

Der Hirnforscher Prof. Dr. Dr. Randolph Menzel leitete über 30 Jahre lang das Neurobiologische Institut der Freien Universität Berlin. Der Leibniz-Preisträger gilt als Koryphäe in der tierischen Intelligenzforschung, die ihn seit fünf Jahrzehnten beschäftigt. Schon in seiner Doktorarbeit widmete sich der Berliner, dessen Vorväter sich ebenfalls der Biologie verschrieben hatten, der Biene. Der vielfach ausgezeichnete Zoologe und Neurobiologe publizierte 2016 das biografisch geprägte Sachbuch „Die Intelligenz der Bienen“ (Knaus Verlag), unterstützt von dem Wissenschaftsautor Matthias Eckoldt.





HINEINGESCHNUPPERT IN DIE FÜNF GESCHMACKSSINNE

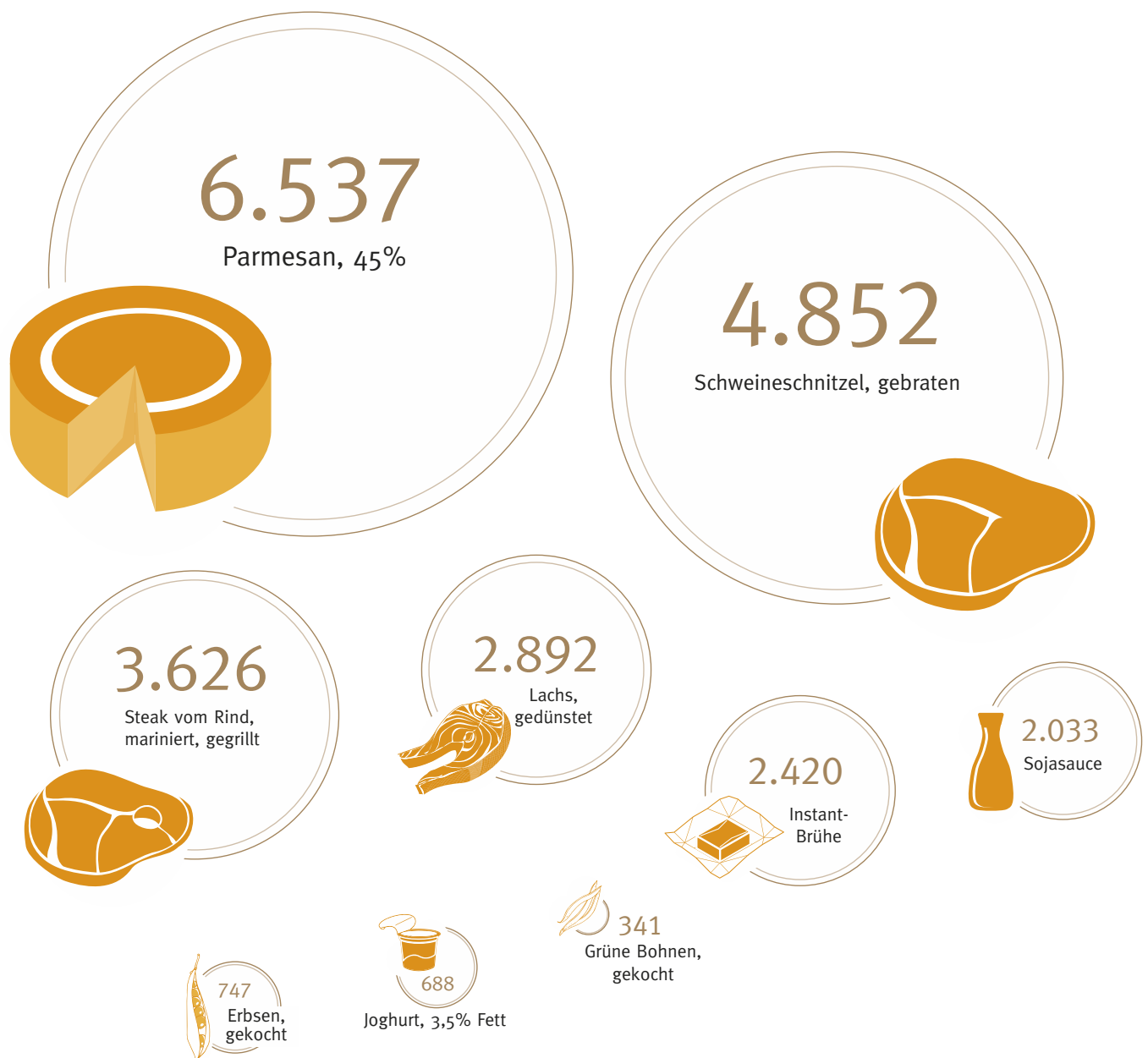
Wie schmeckt's? Umami!

Geschmack steht heute gleichbedeutend für Genuss. Eine blanke Untertreibung! Denn Geschmack hilft nicht weniger, als zu überleben. So warnen Saures und Bitteres seit Urzeiten vor Giftigem, Unreifem oder schon Verdorbenem. Salziges dagegen versorgt mit lebenswichtigen Mineralstoffen. Und unsere Vorliebe für Süßes ist angeboren. Muttermilch schmeckt süß. Und umami schmeckt sie auch. Ja, genau: umami. Hier gibt es mehr davon.

Bevor wir uns dem Quintett der Geschmackssinne (süß, sauer, bitter, salzig, umami) nähern, muss eine Frage geklärt sein: Wie schmecken wir eigentlich? Vor allem – Überraschung! – indem wir riechen: Menschen nehmen Aromen über die olfaktorische Wahrnehmung, den Geruchssinn, auf. Rein praktisch betrachtet, gelangen direkt mit der Atemluft Duftmoleküle in die Nasenhöhlen oder machen – beim Essen – den Umweg über den Rachenraum. Dort wartet die „Regio olfactoria“, eine Fläche von fünf Quadratzentimetern mit zehn bis 30 Millionen Riechzellen, auf sie. Diese Vielzahl macht unser Riechorgan zu einem enorm leistungsfähigen Instrument, das die Fähigkeiten der Zunge bei Weitem übersteigt. Über 10.000 Gerüche können Menschen unterscheiden, wobei ein Duft nie auf einer Einzelverbindung basiert.

Wie viel Umami steckt in welchen Lebensmitteln?

Garen, fermentieren, reifen: Die typische Küchenverarbeitung spaltet Proteine in Lebensmitteln auf und setzt die darin eingebaute Glutaminsäure, eine Aminosäure, frei. Umami-Geschmack entsteht. Die Infografik zeigt den Gehalt von Glutaminsäure (mg) pro 100 Gramm Lebensmittel.



Quelle: Bundeslebensmittelschlüssel. 2005–2010 Max Rubner-Institut

Zudem steht der Geruchssinn, neuronal gesehen, viel enger zum Gehirn als der Geschmackssinn. Die Informationen, die die Riechzellen aufnehmen, landen direkt im Stammhirn, das sie als Sinneseindruck verarbeitet. Hierfür zuständig ist das limbische System, das auch Emotionen und Erinnerungen steuert. So kommt es, dass uns schon ein leichter Duft von warmem Apfelkuchen in die großmütterliche Küchenatmosphäre längst vergangener Tage versetzt. Andere Gerüche dagegen treiben uns in die Flucht – und auch das ist gut so. Wer so etwas Widerliches riecht wie faule Eier, der kann gar nicht anders, als zurückzuschrecken und das Gesicht zu verziehen. Genetisch motivierter Selbstschutz.

*Der Geschmacksinn 旨味,
umami, klingt mit gutem
Recht so, als stamme er aus
einer fernen Welt.*

Nach all dem Lobgesang auf die Nase sollten die nächsten Worte nun allein der Zunge gelten und ihren bis zu 6.000 Geschmacksknospen. Mit ihren Rezeptoren macht die Zunge fünf Geschmacksrichtungen aus: süß, bitter, sauer, salzig und das etwas mysteriöse Umami. Mit ihm ist die Welt der Geschmäcker bereits vor gut hundert Jahren reicher geworden. 1908 entdeckte der Japaner Kikunae Ikeda die vollmundig fleischige Geschmacksrichtung. Ihr Name 旨味, umami, klingt also mit gutem Recht so, als stamme er aus einer fernen Welt. Auf Deutsch übrigens bedeutet er nicht anderes als: lecker – im Sinne von fleischig und herzhaft. Der Zungen-Rezeptor, der darauf reagiert, signalisiert uns seit Urzeiten, dass wir gerade lebenswichtiges Eiweiß zu uns nehmen. Dabei sticht der Umami-Geschmack, ganz anders als süß, nicht hervor, sondern geht in die Tiefe, wirkt harmonisierend. Das macht es so angenehm.

Wer jetzt ein kulinarisch praktisches Beispiel braucht, der denke an lang durchgegarnte Bolognese-Sauce und schon blinkt „umami“ auf der Zunge. Überhaupt scheinen Japan und Italien eine belastbare Umami-Allianz eingegangen zu sein: Besonders deutlich zeigt sich der fünfte Geschmack in lang gelagerten Käsesorten wie Parmesan, in Sardellen, ge-

trockneten oder vollreifen Tomaten. Aber auch die Pilze – Kräuterseitling, Steinpilz oder der typisch asiatische Shiitake – sind ganz vorn mit dabei. Ebenso fermentierte Lebensmittel, wie sie die asiatische Küche so mag. Sojasauce etwa, Fischsauce oder die allgegenwärtige Miso-Suppe. Immer sind es proteinreiche Nahrungsmittel, deren natürlicher Umami-Geschmack durch Verarbeitung gestärkt wird: Fermentieren, Reifen, langes Einkochen spaltet die vorhandenen Proteine auf und setzt die darin eingebaute Glutaminsäure, eine Aminosäure, frei. So entpuppt sich Großmutter's Rinderkraftbrühe im Nachhinein als echte Umami-Bombe.

Erstaunlich: Der Auslöser dieser Geschmacksempfindung, die freie Glutaminsäure, schmeckt selbst nicht umami, sondern sie verstärkt diesen Geschmack bei bestimmten Lebensmitteln oder löst ihn überhaupt erst aus. In ihrer geschmacksverstärkenden Wirkung gleicht Glutaminsäure somit Salz, Fett und Zucker – und schon steht der Missbrauch in der Tür: Industriell gefertigtes Glutamat, das Salz der Glutaminsäure, eignet sich als Zusatzstoff dazu, Speisen zu vereinheitlichen oder Geschmack entstehen zu lassen, wo die verarbeiteten Zutaten gustatorisch schwächeln. Die China-Restaurants der 1980er Jahre erlangten hierin unrühmliche Bekanntheit. Einzelne Menschen, die auf Glutamat empfindlich reagieren, meinen auf „Ente süß-sauer“ und „Chopsuey“ mit plötzlichem Herzklopfen oder Schwindel zu reagieren. Heute hat sich die Aufregung um den Geschmacksverstärker zunehmend versachlicht, zumal Glutaminsäure, mit dem enthaltenen Glutamat, essenzielle Bestandteile unseres eigenen Stoffwechsels enthält und daher von Natur aus und im richtigen Maß weder ungesund noch gefährlich wirken kann.

So ist die Karawane der Forschungstreibenden weitergezogen, um wiederum Neues zu entdecken: den sechsten Geschmackssinn vielleicht? Statt japanischer Forscher waren es diesmal deutsche, die 2011 das Fett mit ganz neuen Augen sahen. So sollen Geschmacksknospen der Zunge und das sie umgebende Gewebe sensibel auf Fett reagieren. Langkettige Fettsäuren aktivieren einen Rezeptor, der auf typischen Fettgeschmack reagiert. Ob davon allerdings schon auf einen sechsten Geschmackssinn geschlossen werden darf, ist fraglich. Das durch den Rezeptor ausgelöste Signal müsste dazu bis ins Hirn vorstoßen – und dieser Nachweis steht noch aus. ■■■■■



KULTURGUT ZUM MITNEHMEN:
DAS GUTE ALTE BUTTERBROT

Für den strammen Max

Stulle, Knifte, Bemme, Schnitte, Bütterken, Brotzeit, Doppelte, Vesper. Wer sich sein Butterbrot morgens schmiert, der bereist ganz Deutschland: keine Region, die nicht ihre ganz eigene Sprachvariante gefunden hätte. Das gute alte Butterbrot – ein echtes Kulturgut? Food-Journalist und Kochbuchautor Martin Lagoda hat sich für „Zum Hofe“ auf die gedankliche Reise gemacht. Und die führt zunächst in unser aller Vergangenheit.

Ein Freund erzählte, ihm gehe jedes Mal seine Mutter durch den Sinn, wenn er sich ein Butterbrot schmiere. Na ja, nicht gerade überraschend, denkt man, und man will schon weghören. Aber dann doch eine Überraschung: „Sie hat sie nicht wirklich gut gemacht.“ Ach. Eine Mutter, die schlechte Schnitten schmiert?

Um an dieser Stelle nicht den ganzen Dialog wiederzugeben – es verhielt sich nach Darstellung des Freundes so: Seine Mutter habe ihm grundsätzlich schon sehr liebevoll die Brote für Kindergarten und Schule zubereitet. Nur in einem Punkt der Herstellungsprozedur sei sie so nachlässig gewesen, dass er sich schon damals immer

„Die UNESCO hat die deutsche Brotkultur und damit auch das Butterbrot als ‚immaterielles Kulturerbe‘ in die Liste der zu schützenden Werte aufgenommen.“



darüber geärgert hätte und bis heute akribisch versuche, denselben Fehler nicht auch zu machen. Sie habe nämlich die Butter immer nur auf die mittlere Zone der Brotscheibe gestrichen und bis zur Kruste einen großzügigen Rand gelassen. Folglich sei der Biss in den Außenbereich der Schnitte immer etwas trocken und langweilig gewesen, der in die Mitte dagegen regelmäßig überladen. Das sei offenbar ihr Stil gewesen. Und sie habe nie darüber nachgedacht, was sie damit anrichten würde.

Und das in einem Land wie Deutschland, in dem 300 Brotsorten existieren und fünfmal so viele Sorten Wurst, unbestrit-

ten die Nummer eins unter den Brotbelägen. Wenn nicht hier, wo sonst auf der Welt müsste man sich also blind darauf verlassen können, dass wenigstens Mutterns Butterbrote von vernünftiger Qualität sind? Ein augenblicklich beunruhigender Gedanke. Und der findet auf erschreckende Weise weitere Nahrung, wenn man sich einmal umsieht. So gibt es in jedem Jahr im September den „Tag des Butterbrots“, einst als Marketingaktion ins Leben gerufen, jetzt aber möglicherweise von ganz neuer Bedeutung. Schließlich hat sich sogar die UNESCO eingeschaltet und 2014 die deutsche Brotkultur und damit auch das Butterbrot als „immaterielles Kulturerbe“ in die Liste

der zu schützenden Werte aufgenommen. Meint da vielleicht jemand, das sei alles Zufall? Man kann angesichts dieser Faktenlage eigentlich nur eins vermuten: Das Butterbrot ist offenbar bedroht! Und zwar ernsthaft. Wer jetzt gerade in eine Knifte (typisch Ruhrpott) oder ein Bütterken (wie im Rheinland leicht gesungen auszusprechen) beißt, wird wahrscheinlich schwer zu schlucken haben.

Die Butterbrotesser in Ländern, aus denen beispielsweise Tramezzini, Sandwiches, Smörrebröd oder belegte Baguettes stammen, werden jetzt wahrscheinlich argwöhnen, da komme bereits wieder die „German Angst“ zum Vorschein. Um dem aber gleich entgegenzuwirken, soll an dieser Stelle erst einmal versucht werden, nach hoffnungsvollen Erscheinungen Ausschau zu halten. Ein passendes Stichwort ist gerade gefallen: das Sandwich (oben Brot,

sende einfach nichts Besseres gibt! Es sei denn, man kommt auf dem Weg von A nach B an einem Laden wie Subway vorbei. Da kann man sich innerhalb einer Minute jede erdenkliche Schnitte – die nennen das da wohl etwas anders – zusammenbauen lassen und muss sich nicht selbst anstrengen. Die globale Kette Subway ist der eindeutige Beweis dafür, dass das Butterbrot bei jungen Menschen und vor allem im Lifestyle seinen felsenfesten Platz hat. Butterbrot, das Classic-Event für den hungrigen Mund.

Die Kasseler „documenta“ aus dem Jahr 1987 hat das Thema vorweggenommen. Ein Kunstobjekt erregte damals so viel Aufsehen, dass man es bis heute in fotografierte Form als Postkarte kaufen kann: Kleines Frühstück „Wuppertal“. Man sieht auf einem Pappteller eine Scheibe Graubrot mit einem winzigen aufliegenden Butterdreieck, daneben zwei dünne Gurkenscheiben. Davor ein Papieraufsteller mit der Aufschrift: Kl. Frühstück ‚Wuppertal‘ 3,95. Kein Schnickschnack mit Tomätchen, Salatgestrüpp oder triefender Mayonnaise, alles total pur. Hat was von Nachkriegszeit, satt essen könnte man sich davon natürlich nicht. Aber gerade deshalb ist die Installation als Mahnung zu verstehen: Selbst die schlichteste Stulle verdient unseren höchsten Respekt, denn sie ist das Ehrlichste, was die deutsche Küche zu bieten hat.

„Die Stulle ist das Ehrlichste, was die deutsche Küche zu bieten hat.“

unten Brot und irgendwas dazwischen, mit ganzen Scheiben die „Doppelte“ des Ruhrgebiets). Kein Bäcker und kein Snackstand an Verkehrsknotenpunkten wie Bahnhöfen, U-Bahnstationen oder Flughäfen, der nicht mindestens ein halbes Dutzend üppig belegter Brote im Verkaufstresen hätte. Wahrscheinlich beschäftigen die Anbieter Heerscharen von Mitarbeitern, die sich den ganzen Tag darüber Gedanken machen, auf welche Weise man den theoretisch endlosen Raum zwischen zwei Brotscheiben füllen kann. Die Botschaft der Bemmen (so der sächsische Reinbeißer) ist jedenfalls eindeutig: Mensch, der du unterwegs bist, iss ein Butterbrot, dann hast du auch genug Kraft, dein Ziel zu erreichen!

Schon in archaischen Zeiten, als es noch keine Kioske gab, wird Brot die praktischste aller Proviantmöglichkeiten gewesen sein. Bis heute hat sich an dieser Auffassung offenbar also nichts geändert – das Grundvertrauen in das Brot und seine Kulturform Butterbrot als portable Energiereserve ist nach wie vor ungebrochen. Und warum? Weil es für Rei-

Wahrscheinlich muss man sich gar keine Sorgen um das Butterbrot machen. Irgendwelche Leute jagen ja immer gleich die apokalyptischen Reiter durchs Dorf und beschwören das Ende der Welt – in diesem Fall vielleicht nur, weil ihnen ein Brotbelag einen halben Meter zu niedrig war, um damit das Super-Selfie des Tages posten zu können. Oder weil sie meinten, man dürfe sich nicht mit der guten alten Stulle identifizieren, weil dies heutzutage einfach uncool sei. Hmm, hatten die etwa auch früher Kniften mit leeren Rändern ...? Darum an die lieben Mütter (und Väter) von heute gerichtet: Streicht die Butter, die Leberwurst, die Nusscreme oder was auch immer bitte immer bis ganz an die Kruste der Brotscheibe! Ihr wisst ja jetzt alle Bescheid. ■■■■■



Alle Ausgaben von
ZumHofe
im App-Store für iPads
