

ZumHofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

HINTER DEM HORIZONT

Hoftierarzt ohne Ländergrenzen: der Niederländer
Dr. Frans Dirven

ETHISCH KONSUMIEREN

Auf großer Einkaufstour
mit Trendforscher
Prof. Peter Wippermann



02
2015

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. 79.300 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 nachgehenden Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 auch über 2.200 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – die jeweiligen Abgaben 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 23.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

www.q-s.de

Impressum

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), Rowohlt Taschenbuch Verlag,
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,

mit dem QS-Antibiotikamonitoring haben wir gemeinsam Meilensteine gesetzt und vieles auf den Weg gebracht: Die Tierhalter werden quartalsweise zum Therapieindex ihres Betriebs informiert, Sie als Fachleute können online mit Echtzahlen arbeiten, die Datenübertragung an die staatliche HIT-Datenbank läuft und der neue QS-Therapieindex speziell für kritische Antibiotika steht in den Startlöchern (mehr auf Seite 11). Ohne Ihre tatkräftige Unterstützung wäre all dies nicht möglich gewesen. Deshalb wendet sich „Zum Hofe“ heute erneut an alle aktiv beteiligten Tierärzte im QS-System.

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

Denn unsere gemeinsame Reise geht weiter. Vielleicht in Richtung Niederlande? Die Bundesregierung, die im Mai die „Deutsche Antibiotikaresistenzstrategie 2020“ (DART) verabschiedete, schaut jedenfalls interessiert auf unser Nachbarland: Als „Musterschüler Europas“ will es 70 Prozent Antibiotika in der Nutztierhaltung reduzieren. Fern ist dieses politische Ziel nicht mehr. „Zum Hofe“ besuchte den niederländischen Tierarzt und Unternehmer Dr. Frans Dirven, um mit ihm über seine Erfahrungen zu sprechen (Seite 6 bis 10). Dirven beschäftigt 30 Tierärzte an sieben Praxisstandorten, zwei davon liegen in Deutschland. Sie und ihre niederländischen Kollegen sehen sich mit einem Benchmark konfrontiert, das die ganz persönliche Verordnungsintensität von Antibiotika erfasst: ein Tierärzte-Ranking, mit dem auch die DART 2020 liebäugelt.

Neben allen Monitorings, Benchmarks und Rankings geht es in „Zum Hofe“ aber auch um andere Themen: etwa um die sogenannte Konsumethik, über die wir uns mit einem Trendforscher unterhielten, oder um unsere Lebensmittel, die trotz aller Sicherheitsvorkehrungen auf wachsende Verbraucherängste stoßen. Wir haben uns auf die Suche nach Antworten gemacht.

Viel Freude beim Lesen wünscht



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

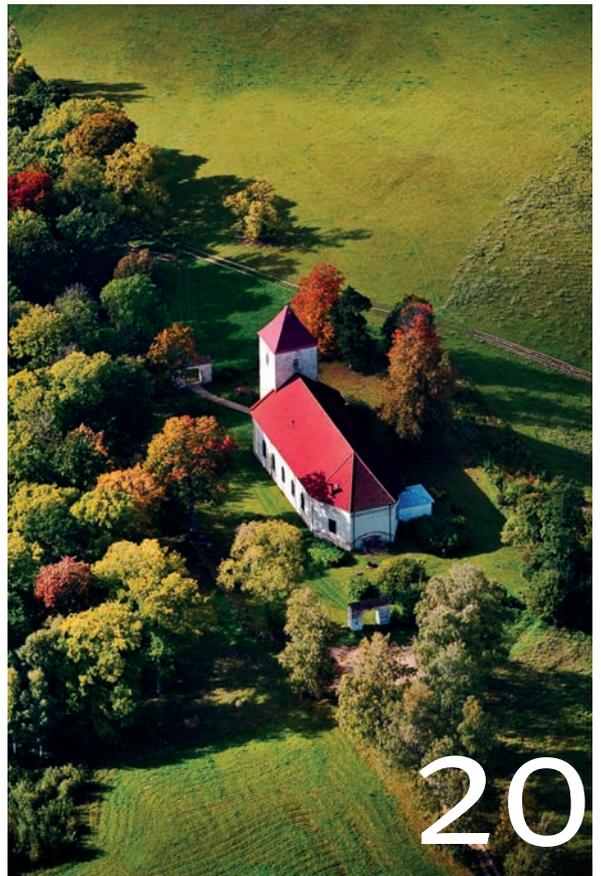


6 HINTER DEM HORIZONT GEHT'S WEITER
HOFTIERARZT OHNE GRENZEN:
DR. FRANS DIRVEN

Viel hat er erlebt, seit sich die Niederlande eine ambitionierte Antibiotikareduktion auf die Fahne geschrieben haben. Auch einiges, das er sich nicht hat vorstellen können. Der niederländische Nutztierarzt Dr. Frans Dirven hat sich mit „Zum Hofe“ an einen Tisch gesetzt und über die Ländergrenzen hinweg erzählt. Eine deutsche Zukunftsmusik?

12 MIT DEN BESTEN GRÜSSEN VON ARNICA
HOFTIERARZT UND HOMÖOPATH:
DR. ULRICH BRINKMANN

Wenn Hoftierarzt Dr. Ulrich Brinkmann seine homöopathischen Arzneien auspackt, dann trifft er in seiner Kundschaft auf viel Offenheit. Die Landwirte seien viel aufgeschlossener, als man ihnen zutrauen würde, erzählte der Veterinär beim „Zum Hofe“-Besuch. Seit seiner Studienzeit begeistert sich der Mittfünfziger für die Pflanzenkraft, von deren Wirksamkeit er überzeugt ist.



18 PARTNERSCHAFT ALS ERFOLGSFAKTOR
PROF. DR. THOMAS BLAHA: STUDIE ZUR
BETRIEBLICHEN ANTIBIOTIKAREDUKTION

Wer den Antibiotikaverbrauch in der Nutztierhaltung reduzieren möchte, der kommt mit harten Fakten allein nicht weiter. Wohl aber mit einer vertrauensvollen Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Hoftierarzt. Was eine Studie der Tierärztlichen Hochschule Hannover noch ans Licht brachte, darüber unterhielt sich „Zum Hofe“ mit Prof. Dr. Thomas Blaha.

20 BILDBAND
FERN
SEHEN

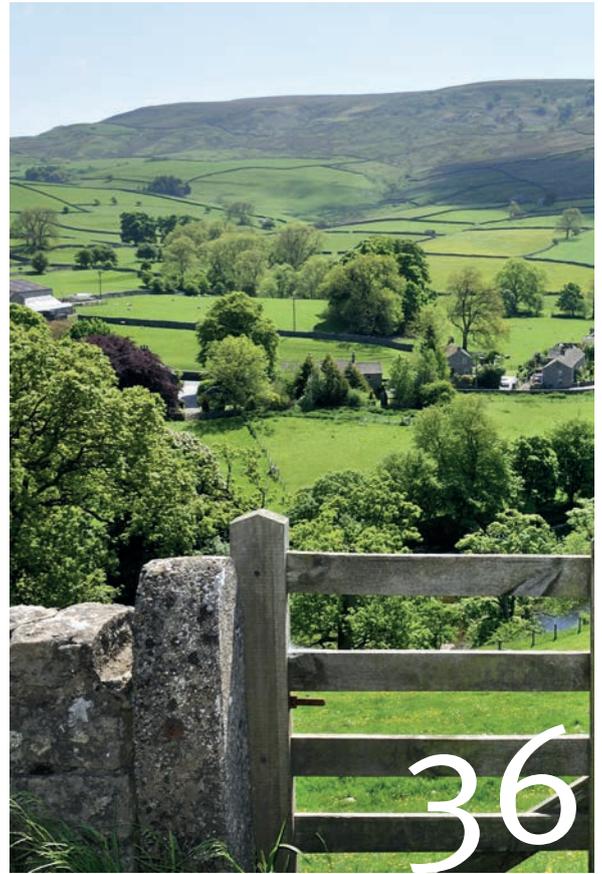


28 TOXISCHE TEUTONEN
NIE WAREN LEBENSMITTEL SICHERER
UND DIE ANGST VOR IHNEN GRÖßER

„Zum Hofe“ hat sich von zwei ausgemachten Experten die Welt erklären lassen: Wie kann es sein, dass Lebensmittel einerseits immer sicherer werden, andererseits die Verbraucherängste um sie wachsen? Risikoforscher Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel und Statistiker Prof. Dr. Walter Krämer haben Erklärungen parat.

**32 ÜBER VERBRAUCHER,
DIE ERWACHSEN WERDEN WOLLEN**
KONSUMETHIK MIT PROF. PETER WIPPERMANN

Trendforschern ist die Zukunft ganz nah. So kommt es, dass sich Prof. Peter Wippermann bereits seit Jahren mit einem heute brandaktuellen Thema beschäftigt: mit Konsumethik. Im „Zum Hofe“-Interview wirft er einen Blick auf Verbraucher, die erwachsen werden wollen.



36 DER DOKTOR UND DAS LIEBE VIEH
BRITISCHER LANDTIERARZT UND
BESTSELLERAUTOR: JAMES HERRIOT

Er hat es zu Ruhm gebracht: der britische Veterinär James Herriot. In acht Büchern, zwei Kinofilmen und der erfolgreichen Fernsehserie „Der Doktor und das liebe Vieh“ verarbeitet er seine autobiografischen Erlebnisse als Landtierarzt. „Zum Hofe“ druckt die Kurzgeschichte, mit der alles begann: Der junge Assistenzarzt lernt seinen zukünftigen Chef Siegfried Farnon kennen. Ein Bewerbungsgespräch mit Zitterpartie.



HOFTIERARZT OHNE GRENZEN:
DR. FRANS DIRVEN

Hinter dem Horizont geht's weiter

Innerhalb weniger Jahre mauserten sich die Niederlande zum europäischen Musterschüler. Wenn es um fortschrittlich umgesetzte Antibiotikapolitik geht, dann hat unser Nachbarland die Nase vorn. Die „Deutsche Antibiotikaresistenzstrategie 2020“ (DART), die die Bundesregierung im Mai verabschiedete, ließ sich offenbar davon inspirieren. „Zum Hofe“ machte sich auf und klingelte bei Dr. Frans Dirven in Nederweert nahe Roermond, um mehr zu erfahren. Mit seiner internationalen Tierarztpraxis Lintjeshof arbeitet er auch für deutsche Schweinehalter.

Sie können sich sehenlassen, die Erfolge der niederländischen Nutztierhaltung: Die verbrauchten Antibiotika reduzierten sich zwischen 2009 und 2014 um 58 Prozent, bis Ende 2015 soll das politische Ziel von stattlichen 70 Prozent erreicht sein. Zahlen, die Frans Dirven geläufig sind – auch im eigenen Praxisalltag. „Aber wenn Sie mich vor sechs Jahren gefragt hätten, ob das medizinisch möglich ist, hätte ich mit Nein geantwortet“, erinnert sich der Lintjeshof-Gründer. An sieben Standorten in den Niederlanden, Deutschland und Belgien beschäftigt er 65 Mitarbeiter. 30 von ihnen sind Tierärzte, größtenteils spezialisiert auf Schweinehaltung, dem Schwerpunktgeschäft. Als Dirven 2008 die Antibiotikaproblematik auf sich zurollen sah, fühlte er sich mit seiner niederländischen Kollegenschaft auf die Strafbank versetzt, gebrandmarkt als gewissenlose Mediziner, die ihr Geld vor allem mit einem machen: mit Antibiotika. „Plötzlich waren wir die Buhmänner, immer verglichen mit Europas Vorzeigeschüler Dänemark, dessen Antibiotikaverbrauch fünfmal niedriger lag als unserer. Keiner wollte das – und wir Tierärzte auch nicht.“

Seither ging ein Prozess des Umdenkens und Neuausprobierens durchs Land, den der aufgeschlossene Dirven als mühsam, immer wieder kritikwürdig, rückblickend aber

Dr. Frans Dirven
gründete die
Lintjeshof-Praxen.
Namensgeber ist
ein Hof aus dem
18. Jahrhundert,
auf dem sich der
Veterinär 1990
selbstständig
machte.



auch als bereichernd empfindet – und längst nicht als abgeschlossen. Wenn er sich in den letzten Jahren eines auf die Fahne geschrieben hat, dann: „Wir müssen unabhängig von Antibiotika produzieren. Ein Betrieb muss so aufgestellt und organisiert sein, dass er von selbst läuft. Und das geht!“ Heute ist für ihn ein Antibiotikum im Schweinestall eine Ausnahmeerscheinung, die nach ein, zwei Monaten auch wieder raus muss. Bis dahin gehört sie in eine zielgerichtete

Therapie, dazu zählt er Einzeltierbehandlungen ebenso wie die fast schon obligatorischen Antibiogramme aus dem praxiseigenen Labor.

Was aber stand ganz am Anfang, wie ging es 2009 los? „Mit genau drei Punkten“, hebt der 57-Jährige an und zählt auf: Punkt eins ging in Richtung Betriebsanalyse. Entlang der Frage „Was passiert hier eigentlich?“ stellte die Gemeinschaftspraxis jeden ihrer Tierhalter auf

den Prüfstand. Vor allem aber die betriebsinternen Gewohnheiten, die fast schon klassische Antibiotikagabe im Zuge des Ferkelabsetzens, die Gruppenbehandlungen über das Futter. Sind es doch gerade sie, die die alles

„Es geht auch mit sehr viel weniger Antibiotika.“

entscheidende „Defined Daily Dose“ nach oben treiben. Sie berechnet – ähnlich wie die deutschen HIT- oder QS-Monitoringsysteme – die zentrale Antibiotikadatenbank VetCIS. Über ihr steht eine seinerzeit gegründete Stiftung für Tierarzneimittel (SDa).

Auf ihrer Grundlage wurde in den ersten Jahren kurzfristig und mit tüchtig öffentlichem Druck die Menge reduziert, wo irgend möglich. Zahlen mussten her. Im Nachhinein ein durchaus kritisches Unterfangen, denn wer aus der einen Waagschale Antibiotika herausnimmt, muss sich auch mit der anderen beschäftigen. „In der ganzen Prophylaxe gab es erheblichen Nachholbedarf, von einzelnen Hygienemaßnahmen bis zum komplett neu organisierten Produktionsablauf. Das brauchte seine Zeit“, erinnert sich Dirven. Stiegen also die Verluste? „Ja, sie stiegen. Aber schaue ich heute auf die Zahlen der abgesetzten und gelieferten Tiere, dann stehen die Bestände besser da als früher. Wobei uns das gute, zukünftig gewiss noch besser genutzte Genpotenzial zuspießt“, differenziert der Hoftierarzt.

„Rein wirtschaftlich betrachtet, muss man aber festhalten: Es geht auch mit sehr viel weniger Antibiotika.“

Und wie sieht es mit der Wirtschaftlichkeit im eigenen Hause aus? Der hochgewachsene Niederländer steht auf, holt sein Tablet und ruft eine Grafik mit dem Praxisumsatz auf: So erheblich, wie die Antibiotikakurve in den letzten Jahren fiel, so stiegen die vorher nur zögerlich betriebenen Impfungen an. Der Unternehmer Dirven hat keinen Grund zur Klage, unterm Strich passt für ihn alles. Womit auch Punkt zwei des niederländischen Antibiotikareduktions-Rezepts geklärt wäre: Es ist die Impfeinbettung.

Der letzte Punkt betrifft das Management der gesamten Produktion. Nun kommt der gebürtige Landwirtssohn in Fahrt, weiß er doch, wie viel Potenzial hier noch ruht: „Denken Sie nur an das übliche Mischen von Würfeln. Habe ich in einem Wurf APP-Träger, kann ich den doch nicht mit einer gesunden Gruppe zusammenbringen“, sortiert Dirven – und lässt im Labor zunehmend den Gesundheitsstatus seiner Bestände prüfen. Alle Kontaktstrukturen, in und um einen Betrieb, sind es, die für den Niederländer die Zukunft bedeuten.

In der Gegenwart jedoch beschäftigt ihn ein anderes Thema: Seit letztem Jahr haben die Niederlande auch die Verschreibungsdaten ihrer bestandsbetreuenden Hoftierärzte, die per Vertrag mit ihren Betrieben fest verbunden sind, im Blick. Sie werden mit vorab definierten Verordnungsarten und Höchstmengen je Tierart abgeglichen. Ein Benchmark, das es für jeden Veterinär immer wieder zu erreichen gilt: Alle drei Monate zeigt ein Ampelsystem, wie die ganz persönliche Antibiotikaintensität ausfällt. Leuchtet es bei zehn Betrieben dreimal rot, heißt das „Action-Level“. Und zwar für den



Die Praxiszentrale im niederländischen Nederweert.



Neben Schweinen behandelt Lintjeshof auch Kleintiere, etwa in Roermond. Die Räumlichkeiten hier sind in einem Garten- und Einkaufszentrum untergebracht.

Hoftierarzt: Er muss seinen erhöhten Antibiotikaeinsatz fachlich begründen und – bei erneutem Betreten der roten Zone – seine Therapien so überarbeiten, dass sich die Verschreibungen reduzieren. Als mögliche Sanktionen des privatwirtschaftlichen Systems drohen Ausschluss aus der Lieferkette oder Vertragskündigung durch die betroffenen Betriebe. Für alle Hoftierärzte gilt grundsätzlich, dass sie kritische Antibiotika (Reserveantibiotika) nur in der Einzeltierbehandlung und mit Resistenztest einsetzen dürfen.

Ein ähnliches Rückkopplungssystem für Tiermediziner, das den Antibiotikaeinsatz untereinander vergleichbar macht, hat sich nun auch die deutsche Bundesregierung auf die Fahnen geschrieben. Der Benchmark ist Teil ihrer DART 2020. So drängt sich die Frage auf, welche Erfahrungen die Niederlande bislang sammeln konnten? Frans Dirven wiegt den Kopf, das Thema ist in der Praxis durchaus kompliziert, wie so vieles in Sachen Antibiotika. „Am Ende können wir Tierärzte doch nur beraten. Entscheider und Investor bleibt der Landwirt“, antwortet er schließlich. Der Benchmark an sich sei schon wertvoll, die Frage aber, wer was und mit welchem Ziel interpretiert, führe allerdings zu erheblichem Druck und Verunsicherung in der Tierärzteschaft.

Ein weiteres Thema, das Dirven unter den Nägeln brennt, betrifft den tatsächlichen Rückgang von Resistenzen: Gibt es nach all den Anstrengungen,

die sein Land unternahm, nach all der Tonnenreduktion eine nachweisbare Resistenzminimierung? Und wenn ja, stammt sie aus Maßnahmen der Human- oder der Veterinärmedizin? Denn nicht nur in der Nutztierhaltung haben die Niederlande die Nase vorn, auch die Präventionsmaßnahmen ihrer Krankenhäuser – beispielsweise – gelten als vorbildlich. Hinter den Fragen, die sich der Veterinär stellt,

„Das ist eine Sache der persönlichen Mentalität, sie musste sich ändern – auch bei mir.“

verbirgt sich der sogenannte One-Health-Ansatz, ein durchaus wünschenswertes Vorhaben, das auch die DART 2020 vorantreiben will: Statt den schwarzen Peter zwischen Stall und Krankenhaus, zwischen Hausarzt und Fernreisenden hin- und herzuschieben und ansonsten schlicht Mengen zu reduzieren, soll die interdisziplinäre wie interministerielle Zusammenarbeit für qualitative Fortschritte sorgen. „Denn einfach immer weniger Antibiotika, gestern 50, heute 70 und morgen vielleicht 90 Prozent zu reduzieren, funktioniert nicht“, wirft Tiermediziner

Dirven ein. In seinem Land entwickelt bereits eine Arbeitsgruppe, an der die „Königlich Niederländische Gesellschaft für Veterinärmedizin“ beteiligt ist, weiterführende Konzepte. Welchen Stellenwert „One Health“ auch international besitzt, zeigte beispielsweise das diesjährige G7-Treffen im bayerischen Schloss Elmau: Auch die Staats- und Regierungschefs der sieben führenden Industrienationen beschäftigten sich mit dem Thema innerhalb der Resistenzproblematik.

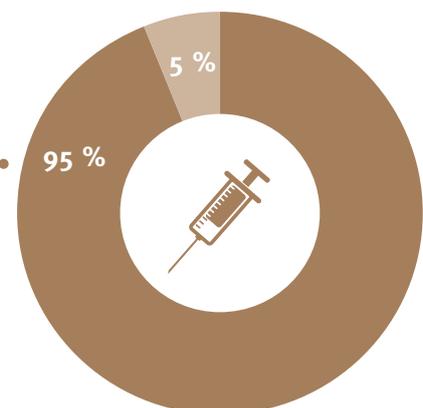
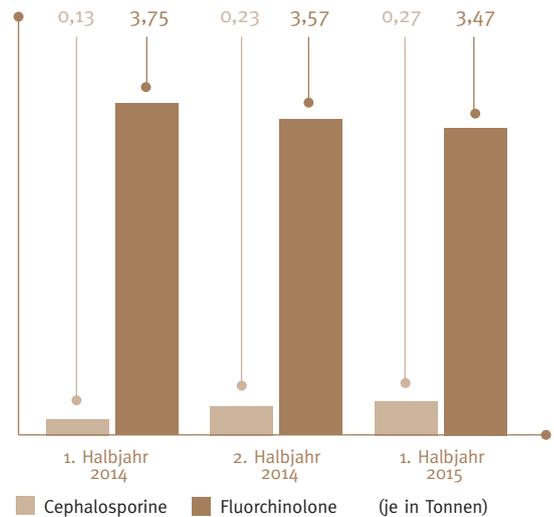
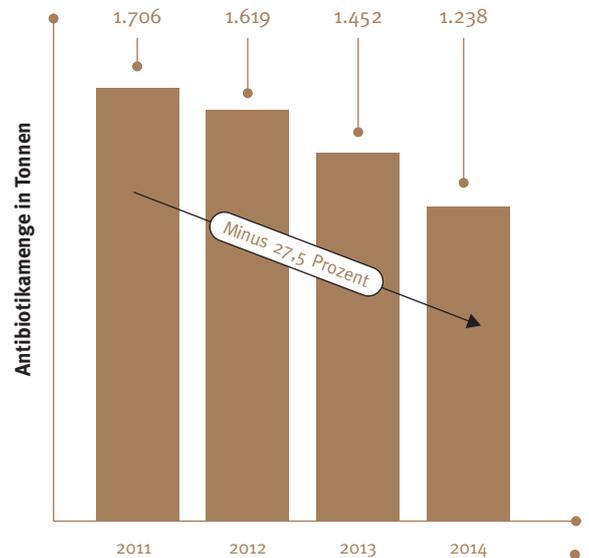
Und wie geht es Frans Dirven mit dem interdisziplinären Weg, in den sein Heimatland einbiegen will? „Na ja“, brummt er, noch ist der Hoftierarzt skeptisch, fühlt sich der Landwirtschaft viel näher als den Kollegen mit dem weißen Kittel. Unverkennbar ist für ihn aber auch: „Heute bedeutet Tiergesundheit auch Humangesundheit. Früher dachten wir nur an Kilogramm und Wartezeit, das geht heute nicht mehr“, fasst er zusammen. Und schiebt hinterher: „Das ist eine Sache der persönlichen Mentalität, sie musste sich ändern – auch bei mir.“

Vorausgehen

Die QS-Antibiotikadatenbank berechnet seit kurzem einen weiteren Therapieindex speziell für kritische Antibiotika (sogenannte Reserveantibiotika). Unter diese Bezeichnung fallen nach derzeit gängiger Definition in der Nutztierhaltung wesentlich zwei Wirkstoffgruppen: Fluorchinolone und Cephalosporine (3./4. Generation). Wie der neue Therapieindex konkret ausfällt, erfahren Tierhalter, die diese Stoffe vermehrt einsetzen, ab November in ihrem Antibiotika-Infobrief. Die Hoftierärzte besitzen zudem jederzeit Zugriff über die Datenbank. Mit dieser gezielten Information zum Einsatz der besonders im Fokus stehenden Antibiotika soll Tierhaltern und Tierärzten eine weitere Möglichkeit gegeben werden, ihren Antibiotikaeinsatz kritisch zu prüfen.

Warum das Ganze? „Die Menge der an Nutztiere verabreichten Antibiotika sinkt insgesamt, zwischen **2011 und 2014 reduzierte sie sich um 468 Tonnen, das sind 27,5 Prozent**. Die Menge bedenklicher Fluorchinolone jedoch hat sich in diesem Zeitraum fast verdoppelt, 2014 erreichten wir 12,3 Tonnen“, erklärt Thomas May, Verantwortlicher für das QS-Antibiotikamonitoring. **Auch wenn in den Geflügel und Schweine haltenden Betrieben innerhalb des QS-Systems die Abgabemenge kritischer Antibiotika seit 2014 konstant blieb**, entschieden sich die Wirtschaftsbeteiligten zu reagieren. „Denn alle Beteiligten, Tierhalter ebenso wie Tierärzte, sind gut beraten, dieses Thema aktiv anzugehen. Ein tiermedizinisches Verbot dieser Wirkstoffgruppen, wie von unterschiedlichen Seiten gefordert, hätte weitreichende Konsequenzen. Wenn sie auch nicht in Routinebehandlungen gehören, so ist ihr Einsatz bei bestimmten Indikationen doch unabdingbar“, erläutert May.

Zwar erhalten rund acht Prozent aller behandelten Schweine Antibiotika mit den Wirkstoffgruppen Fluorchinolone oder Cephalosporine. **Werden sie verabreicht, dann aber zu über 95 Prozent per Injektion**. Das heißt, es handelt sich hier um die Behandlung einzelner Tiere und nicht um Gruppenbehandlungen. Das gilt es auszubauen: Orale Verabreichungsformen, die Verbrauchsmenge und Therapieindex nach oben treiben, so weit wie möglich durch selektive Einzeltierbehandlungen zu ersetzen.





HOFTIERARZT UND HOMÖOPATH:
DR. ULRICH BRINKMANN

Mit den besten Grüßen von Arnica

Es ist die Homöopathie, die Dr. Ulrich Brinkmann seit seinen Studienjahren begeistert. Bei einer ganzen Reihe seiner konventionell arbeitenden Landwirte hat er mit ihr einen Stein im Brett. „Zum Hofe“ traf sich mit dem Nutztierarzt in der Gemeinschaftspraxis „An der Maiburg“. Hier in Bippen, Landkreis Osnabrück, geht es voll und ganz um Schweinehaltung. Ein Hofbesuch.

Die Praxis liegt in Alleinlage. Zwei Gebäude und eine Wagenremise gruppieren sich um einen gepflasterten Hof, dahinter beginnt der Wald. Freundlich blicken die grünen Holztüren und die hellen Sprossenfenster aus den Ziegelmauern heraus. Hinterm Haus, im Garten, lädt eine weiß lackierte Bank zur Mittagspause ein. Die bunten Blumenbeete ringsherum legte Brinkmanns Ehefrau an. „Es war uns wichtig, an einem Ort zu arbeiten, an dem wir uns auch wohlfühlen können“, erklärt Ulrich Brinkmann, der die Gemeinschaftspraxis 2003 zusammen mit Dr. Hermann Rüberg gründete. Zuvor arbeiteten beide – 30 Kilometer voneinander entfernt – auf „eigene Karte“. Dann taten sie sich zusammen und zunehmend kristallisierte sich die Praxisspezialisierung heraus: die Schweinehaltung. Heute kümmern sich insgesamt sieben Tierärzte um rund hundert Ferkelerzeuger, Aufzucht- und Mastbetriebe. Sieben weitere Mitarbeiter unterstützen im Büro und in der Apotheke.

Seit 2007 besitzen die „Maiburger“ auch eine eigene Sektionshalle. Sie liegt separiert in der ehemaligen Scheune. Rund 300 Tiere kommen hier pro Jahr zur Obduktion, da bewährt sich die abgeschiedene Einzellage, besonders wenn der Lkw von der Kadaverentsorgung vorfährt. Vermieter der Hofanlage ist ein Landwirt aus dem Kundenkreis, sein Betrieb liegt ein Stückchen weiter. „Da uns nur das Inventar gehört, fällt es leicht, weitere Teilhaber ins Boot zu holen“, freut sich der Mittfünfziger Brinkmann. So vervollständigt Dirk Odenhage seit 2010 das Inhaber-Trio, wie sein Kollege Rüberg ist er Fachtierarzt für Schweine. Der 42-Jährige sorgt für Verjüngung – weitere nicht ausgeschlossen. Dass sie Nachwuchs in die Leitungsebene integrieren möchten, darüber waren sich die beiden Gründer schon früh einig. So wählten sie den Praxisnamen „An der Maiburg“, der sich auf ein nahes Waldgebiet bezieht, bewusst unabhängig

„Wer seine Pappenheimer kennt, für den können Hochpotenzen Gold wert sein.“

von ihren Familiennamen. Auch wussten beide, dass – bei aller Leidenschaft – die Arbeit nicht alles im Leben sein kann. Praktisch umgesetzt bedeutete das: Inhaber wie Vollzeitkräfte machen einen Nachmittag in der Woche frei, Urlaube werden nicht aufgeschoben, sondern genommen. Den Wochenenddienst schafft ein Kollege alleine, das entlastet das ganze Team. Unter Nachwuchsproblemen leidet die Praxis nicht, was auch an der vorhandenen Weiterbildungsermächtigung zum „Fachtierarzt für Schweine“ liegen mag. Kündigungen sind selten.

Die Tierärzteschaft arbeitet im Zweiergespann. Jeder Inhaber besitzt einen festen Kundenstamm, den er zusammen mit einem Assistenzarzt betreut. „Eine konstante persönliche Betreuung ist allen Betrieben wichtig, das schafft Sicherheit“, erzählt Brinkmann, der mit viel Freude durch seine Praxisräume führt. Richtig in Fahrt aber kommt er, als er die Schränke mit den homöopathischen Präparaten öffnet. Seit seinen Studienjahren in Hannover interessiert er sich stark für diesen Fachbereich. Das führte ihn zunächst zu Vorlesungen der Humanmediziner, später zu tiermedizinischen Fortbildungen.



Homöopathische Präparate (links) gehören zum Praxisalltag „An der Maiburg“.

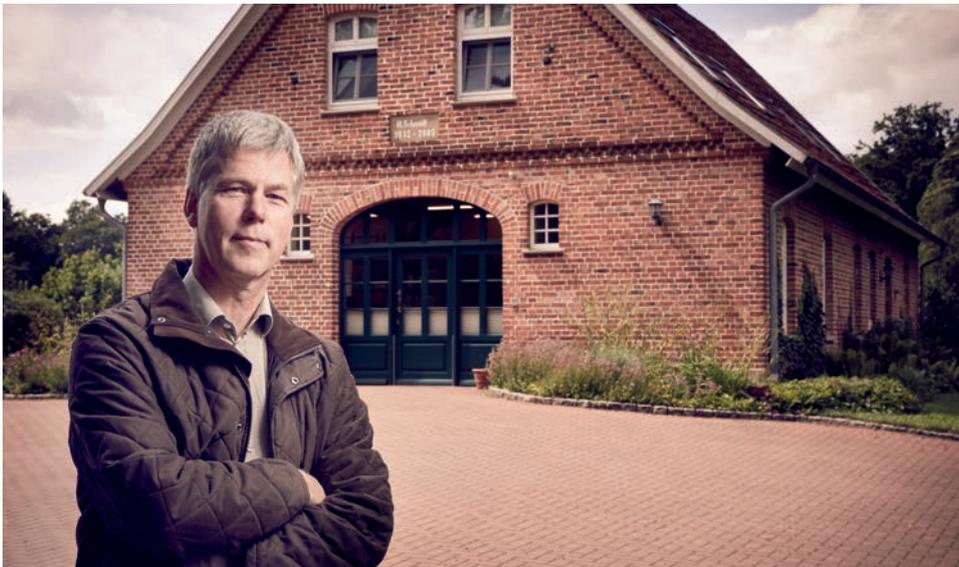


In den Jahrzehnten, die er anschließend praktizierte, sammelte der Vater zweier Kinder einen reichen Erfahrungsschatz, den er in Form von Pulvern, wässrigen Lösungen und Globuli an „seine“ Schweine weiterreicht: „Pulsatilla regt die Rausche der Sauen an und steigert die Abferkelquote, Lachesis hilft ihnen später bei MMA. Sind die Muttertiere durch die Geburt stark geschwächt, gibt ihnen der Crataegus-Komplex neuen Auftrieb“, zählt er auf und tippt dabei auf die weißen Schraubdosen im Regal. Dabei landet

sein Finger auch auf dem Vaccine-Pulver. Das setzt er in der Impfbegleitung ein, es vermindert Nebenwirkungen. Vor allem dann, wenn die Landwirte ihre Augen offen halten: So fiel einem Ferkelerzeuger, der Milchtassen aufstellt, der unerhörte Durst seiner Saugferkel auf. Sie tranken ihre zusätzlichen Rationen ruck, zuck leer, wenn ihre Mütter frisch geimpft waren. Brinkmann glich die offensichtlich verminderte Milchleistung der Säue mit Vaccine-Pulver aus – und die Milchtassen blieben voll.



Fühlt sich in seiner Gemeinschaftspraxis zuhause:
Dr. Ulrich Brinkmann.



Wer Brinkmanns Erzählungen lauscht, der merkt: Sein Steckenpferd ist – neben der Naturheilkunde – die Sauenhaltung. Wöchentlich bis monatlich besucht er die Betriebe, deren Bestandsbetreuung er innehat. Neben Routinemaßnahmen geht es dann häufig um Einzeltierbehandlungen, die Homöopathie passt bestens dazu. Wobei soeben ein homöopathisches Mittel für 600 Tiere die Praxis verließ, das als Gruppenbehandlung über das Futter verabreicht wird. Auch das kommt vor. Warum er gerade in der Schweinehaltung die Pflanzenkraft schät-

zen lernte, liegt in ihren Einflussmöglichkeiten auf das Tierverhalten. So erleichtern beispielsweise Arnica und Nux Vomica, zusammen gegeben, das Zusammenstellen. Angst, Nervosität, Aggression, Ferkel- und Schwanzbeißen – Schweine besitzen einen anfälligen Gemütszustand. Brinkmann begegnet ihm mit zahlreichen Managementfaktoren: „Wer seine Pappenheimer aber kennt, für den können Hochpotenzen Gold wert sein.“ Diese Feinheiten herauszufinden, bereitet dem Homöopathen offensichtliche Freude.

Die Gemeinschaftspraxis „An der Maiburg“ nahm mit zehn ihrer Mastbetriebe an einer Studie der Tierärztlichen Hochschule Hannover teil, die sich mit betrieblichen Antibiotikaminimierungskonzepten befasste (mehr auf den Seiten 18 und 19). Dazu zählte auch Landwirt Ulrich Frese, unten links im Bild.



Dass seine pflanzlichen Mittel wirken, dafür legt Brinkmann seine Hand ins Feuer: „Es gibt Betriebe, die kamen zu uns mit dem Satz: ‚Bei uns ist alles resistent.‘ Die Homöopathie und andere Phytotherapeutika eröffnen da wieder Spielräume – ob zur Prophylaxe oder zur Intervention.“ Dass der Tierarzt bei diesen Landwirten einen Stein im Brett hat, ist klar. Zudem ziehen pflanzliche Arzneien keine Wartezeit nach sich und sind

kostengünstig. „Ich bin doch froh, wenn ich den Betrieben etwas bieten kann, das sie finanziell entlastet. Sie tragen an den ganzen Impfkosten eh schon schwer genug“, bilanziert der hochgewachsene Niedersachse, der sich ehrenamtlich als Kirchenvorstand engagiert. Seine Devise: Nur finanziell bewegliche Kunden können in Bestandsgesundheit investieren. Bei allen Pluspunkten, die sich in Brinkmanns Erzählung offenbaren, bleibt aber

doch ein Zweifel im Hinterkopf: Wie reagieren denn nur die Landwirte, wenn sie erstmals mit der Homöopathie konfrontiert werden? Und erst die Fachkollegen? Während diese Fragen im Kopf kreisen, zieht der Hoftierarzt eine weitere der weißen Kunststoffdosen aus dem Schrank und tippt auf das Etikett: „Ignatia-Komplex, gut für ankommende Jungsauen. Es ist das Heimweh-, Sehnsuchts- und Kummermittel“, sinniert er. „Natürlich helfen gutes Futter, ein freundlicher Umgang, ein schöner Stall bei der Eingewöhnung – Ignatia aber eben auch.“ Spätestens jetzt muss die Frage raus: Welche Reaktionen erntet der Tierarzt denn auf sanftmütige Erläuterungen dieser Art? Ulrich Brinkmann blickt überrascht auf. Nein, Ablehnung erfährt er nie, erklärt

„Die Landwirte sind viel offener, als man meinen könnte.“

er, vielleicht zuweilen eine etwas abwartende Haltung. „Die Landwirte sind viel offener, als man meinen könnte“, beendet er kurzerhand das Thema, das für ihn schon längst keines mehr ist.

Seine homöopathisch aufgeschlossene Kundschaft besteht übrigens durchweg aus konventionell arbeitenden Familienbetrieben, die allesamt in das QS-System liefern. So ist die Praxis „An der Maiburg“ im QS-Antibiotikamonitoring integriert und nahm auf dieser Basis mit zehn ihrer Kunden an einer Studie der Tierärztlichen Hochschule Hannover teil, die sich in den letzten beiden Jahren mit betrieblichen Antibiotikaminimierungskonzepten befasste (mehr dazu auf den Seiten 18 und 19). Bei einem der teilnehmenden Mastbetriebe ging es um ein typisches Thema: die viel kritisierte Metaphylaxe. Der Tierhalter hatte in der Vergangenheit erheblich mit Magen-Darm-Erkrankungen (PIA) der Ferkel zu kämpfen, so dass in mehreren Einstalldurchläufen die Ferkel metaphylaktisch Antibiotika bekamen. Dies führte zu einem sehr hohen Therapieindex von 26,2 – und zur Überraschung des Landwirts. Dass die vorsorgliche Therapie, gegenüber den ansonsten geringen Einzeltierbehandlungen, derart zu Buche schlug, war ihm nicht bewusst. Nach Beratungsgesprächen mit Brinkmann fasste er den Mut, die Metaphylaxe schrittweise abzustellen. Ohne verschlechterte Tiergesundheit gelang dies beispielsweise mit Säuren, die

über das Futter verabreicht wurden. Auch die gute Beobachtungsgabe des Landwirts kam zu Hilfe. Ein Jahr später hatte sich der Therapieindex auf 1,82 reduziert. Auch wenn dies ein besonders augenfälliger Fall sein mag, zeigt er doch, wie auf Grundlage von Beratung und Vertrauen Antibiotikareduktion trotz alter Gewohnheiten gelingen kann.

Für Brinkmann ist es selbstverständlich, QS-Therapieindex wie HIT-Kennzahlen aktiv in seinen Bestandsberatungen einzusetzen. Den Eingabeservice, den er für beide Datenbanken übernimmt, rechnet er bei den Tierhaltern ab. Dabei entfielen im letzten Jahr rund 20 Prozent des Praxisumsatzes auf die verabreichten Antibiotika. Diesen Wert auf zehn bis 15 Prozent zu senken, mag sich Brinkmann noch vorstellen, mehr aber auch nicht. „Wenn ich auf einen APP-infizierten Ferkelbestand treffe, wie soll ich da ohne auskommen?“, fragt der Hoftierarzt, der zunehmend auf verunsicherte Landwirte trifft. Ihnen setzen die niederschmetternden, zuweilen verunglimpfenden Zeitungs- und Fernsehberichte der letzten Monate erheblich zu. Wird es zu bunt, schreibt Brinkmann Mails und Leserbriefe an die verantwortlichen Redaktionen, „auch wenn man darauf nie eine Antwort bekommt.“ Zunehmend erlebt sich der Veterinär als Kommunikationsdrehscheibe. Für produktiven Austausch sorgt da der „Verein engagierter Tierärzte e.V.“ (www.vet-gruppe.de), hier tauscht er sich regelmäßig mit einer 20-köpfigen Kollegenschar praxisübergreifend aus. Und auch die Fachpresse öffnet die Ohren für Brinkmanns Engagement. So druckte die „top agrar“ (Ausgabe April 2015) einen informativen Artikel, in dem er die viel diskutierte Resistenzproblematik speziell für landwirtschaftliche Leser aufbereitete und geraderückte. „Denn die Tierhalter möchten derzeit am liebsten ganz auf Antibiotika verzichten. Im Ernstfall aber müssen sie sein, aus betrieblich-ökonomischen ebenso wie aus Tierschutz-Gründen“, bekräftigt der Veterinär, „und wir Ärzte dürfen uns die Intervention auch nicht aus der Hand nehmen lassen.“ Für ihn sind Antibiotika wertvolle Notfallmittel, vor deren Einsatz aber alle Alternativen auszuschöpfen sind. ■■■■■

PROF. DR. THOMAS BLAHA:
STUDIE ZUR BETRIEBLICHEN
ANTIBIOTIKAMINIMIERUNG

Partnerschaft als Erfolgsfaktor

Was lässt den Antibiotikaverbrauch in der Nutztierhaltung sinken? Mit dieser Frage beschäftigte sich die Tierärztliche Hochschule Hannover in ihrer explorativen Studie „Betriebliche Antibiotikaminimierungskonzepte“ (BAbKo). Sie betrachtete über 18 Monate hinweg 30 Schweinemastbetriebe und den Verlauf ihres QS-Therapieindex. „Zum Hofe“ hat mit dem Projektverantwortlichen, Prof. Dr. Thomas Blaha, auf die Ergebnisse geschaut. Als entscheidend erwies sich der Faktor Mensch. Und die vertrauensvolle Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Hoftierarzt.

Der QS-Therapieindex ergibt sich aus dem QS-Antibiotikamonitoring. Viermal im Jahr wird er je landwirtschaftlichem Betrieb und je Produktionsart berechnet. Er zeigt, an wie vielen Tagen statistisch jedes Tier einen

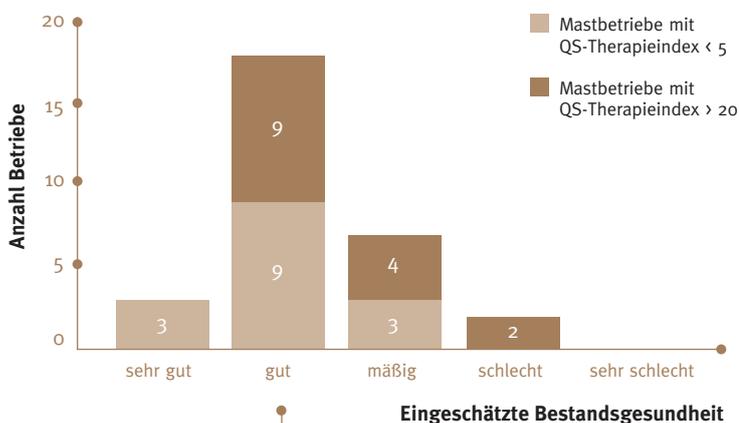
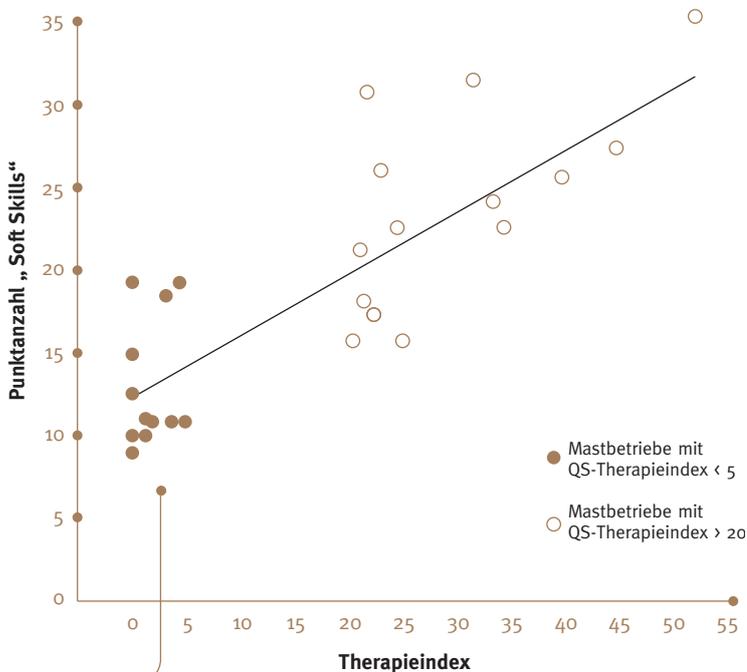
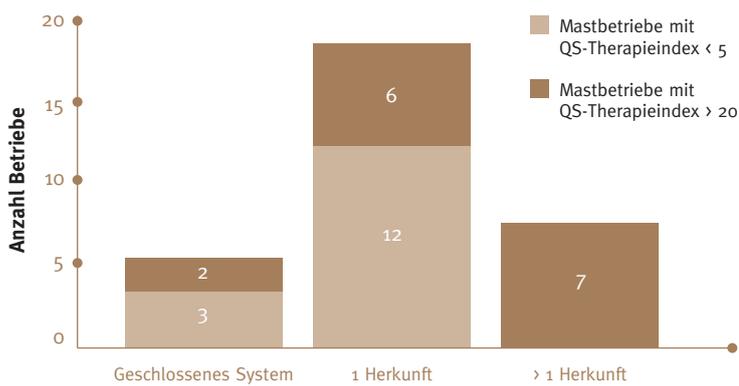


oder mehrere antibiotische Wirkstoffe verabreicht bekommen hat. Mehr Informationen zum QS-Antibiotikamonitoring unter: www.q-s.de/tieraerzte.html

15 Betriebe mit niedrigem (unter 5) und 15 mit hohem Therapieindex (über 20) trafen in dem Forschungsprojekt aufeinander. Schnell waren ihre gut quantifizierbaren Faktoren ausgewertet: Größe (200 bis 3.500 Mastplätze), Tiergesundheitsstatus, Hygiene, Indikationsstellung, Therapieform. Ließ sich daraus schon ein Ergebnis für die Antibiotikareduktion ableiten? „Leider nein“, antwortet Thomas Blaha. „Schauen wir uns ein Beispiel an: das geschlossene System. Typischerweise würde man vermuten, dass hier kaum Antibiotika gebraucht würden, da hier umgestallte Ferkel einfach weniger fremden Keimen begegnen. Das kann, muss jedoch nicht stimmen.“

Wenn aber die harten Fakten nicht zählten, was dann? „Es sind die schwer quantifizierbaren ‚weichen‘ Faktoren, die den Therapieindex sinken lassen“, erklärt Blaha und zählt auf: die Qualität der Tierbeobachtung und sorgfältigen Tierbetreuung, die Reaktionsschnelligkeit der Landwirte bei beginnenden Erkrankungen, ihre Motivation und Beratungsoffenheit oder das Festhalten an alten Strukturen und Gewohnheiten. Um diesen so menschlichen Kompetenzen zumindest semiquantitativ auf die Schliche zu kommen, installierte die Studie ein Punktesystem. Wobei eine geringe Punktzahl die gute Tierbeobachtung und motivierte Betreuung kennzeichnet. Fazit: Je besser diese „Soft Skills“, umso geringer der Antibiotikaeinsatz. „Das alles sind aber ‚nur‘ statistische Korrelationen“, relativiert der Wissenschaftler und bittet darum, QS-Therapieindex oder HIT-Kennzahlen nicht mit allgemeiner Tiergesundheit zu verwechseln. „Wer gute Werte besitzt, ist nicht unbedingt ein Vorzeige-Landwirt. Über Mortalität und die Anzahl von Kümmerern sagen sie ja nichts aus.“

Welcher Maßstab auch angelegt wird, entscheidend bleiben die Menschen dahinter – und die sind unendlich komplex. Deshalb erweist sich die individuelle Beratungsarbeit der Hoftierärzte als eminent wichtig, kennen sie ihre Landwirte doch aus dem Effeff. Auf die Frage „Wie gesund ist Betrieb XY?“ haben sie direkt eine Antwort parat. Interessant auch hier: Die subjektiv als „gut“ eingeschätzte Bestandsgesundheit geht nicht zwangsläufig mit einem niedrigen Therapieindex einher. „An dieser Stelle schlägt sich das jeweilige Sicherheitsdenken des Betriebsleiters nieder. Eine Woche Tetracyclin zum Umstallen kostet nicht die Welt und beruhigt das Gemüt – auch wenn der Bestand an sich ordentlich dasteht“, folgert Blaha. Und weiter: „Für den Therapieindex jedoch sind genau solche Maßnahmen



Gift. Es sind die routinemäßigen Gruppenbehandlungen, die ihn nach oben treiben.“

So rät der Wissenschaftler dringend, orale Gaben durch wachsame Tierbeobachtung, sorgfältige, möglicherweise separierte Betreuung und Einzelinjektionen zu ersetzen; denn Letztere „machen höchstens etwas hinter dem Komma aus“. Außerdem empfiehlt er, den Gesundheitsstatus der ganzen Herde zu heben. Neben Impfungen verweist er auf bessere Hygiene und überlegte Produktionsorganisationen. „Sie sind absolut entscheidend. Denn begegnen beispielsweise geschlossen umgestallte Ferkelgruppen keinem unbekanntem Keimmilieu, gibt es gar keinen Grund für Infektion und Antibiotikagabe“, erklärt Blaha, der für einen sachlichen Angang betriebsspezifischer Defizite plädiert. „Und zwar konzentriert am Küchentisch. Das lässt sich aber nicht mal eben auf der Stallgasse regeln.“

Es ist eben diese zielorientierte, partnerschaftliche, von Vertrauen geprägte Zusammenarbeit mit dem Hoftierarzt, die sich in der BABKo-Studie als Stellschraube schlechthin erwies. Betriebsleiter, die im Projektverlauf ihren Antibiotikaeinsatz reduzieren konnten, wären ohne intensive tierärztliche Betreuung und ohne Aufklärung über die vorherrschende Resistenzproblematik kaum dazu bereit gewesen. Auch deshalb gehört der QS-Therapieindex mit seinem betrieblichen Entwicklungsverlauf (mindestens 18 Monate) in das regelmäßige Beratungsgespräch. Schließlich vermag auch die beste Vorsorge den zeitweiligen „Faktor Pech“ nicht ganz auszuschließen. Und ist eine bakterielle Infektion erst einmal da, gibt es zur konsequenten Antibiotikagabe für Thomas Blaha keine Alternative: „Dann muss behandelt werden – aus Tierschutzgründen ebenso wie aus denen der Lebensmittelsicherheit. Auch wenn das den Therapieindex temporär in die Höhe treibt.“

Die BABKo-Studie erstellte Dr. Julia-Charlott Seiler, gefördert durch den QS-Wissenschaftsfonds. Zum Projektbeginn arbeitete sie als Assistentztierärztin in der Außenstelle für Epidemiologie der Tierärztlichen Hochschule Hannover in Bakum, deren Leitung bis April 2015 Prof. Dr. Thomas Blaha innehatte. Heute betreut Julia-Charlott Seiler zusammen mit Thomas May und Sabrina Heß das QS-Antibiotikamonitoring. Für ihre Fachkollegen steht die Tierärztin gerne bereit: Tel. 0228 35068-271, julia-charlott.seiler@q-s.de

Fern SEHEN

02
2015



mal
ganz
anders.





Ein bisschen Abstand
verändert die Dinge.

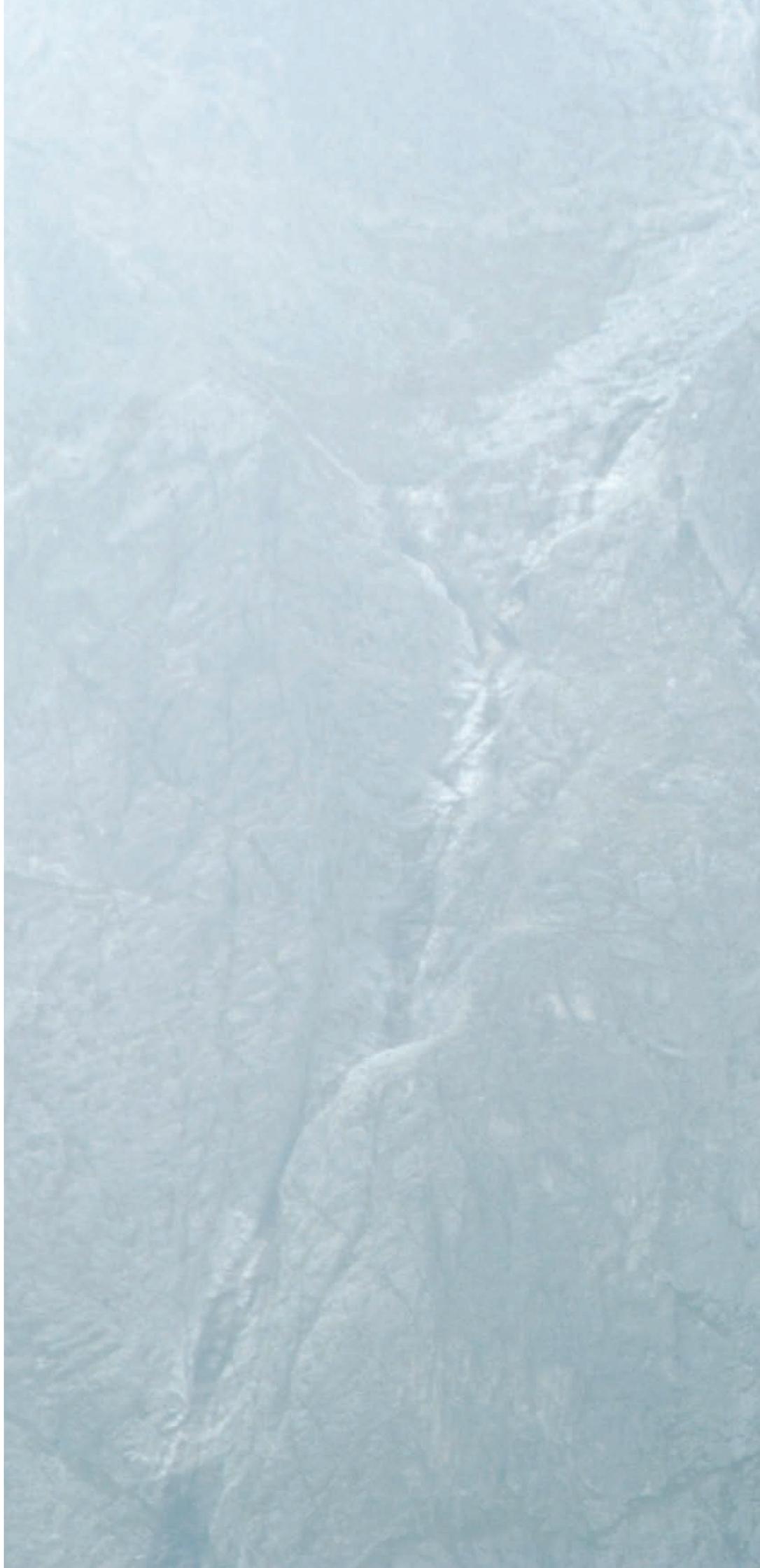






Ist genug Höhe erreicht, zeigen sich plötzlich Gemeinsamkeiten. Auch da, wo zuvor keine waren.

So stellte sich
am Ende nur
noch die Frage
nach dem
geeigneten
Standpunkt.



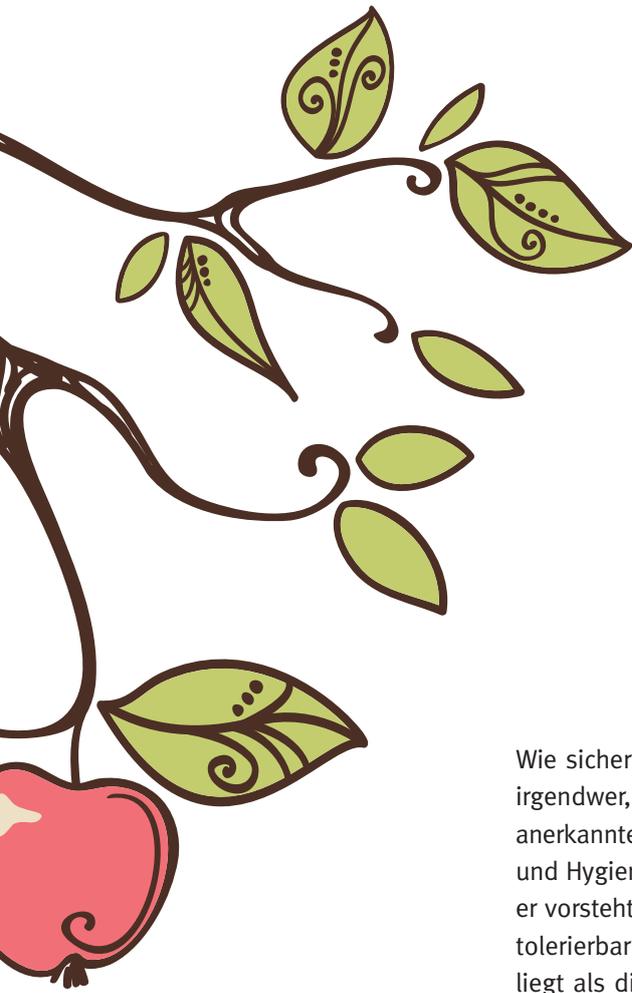




NIE WAREN LEBENSMITTEL SICHERER
UND DIE ANGST VOR IHNEN NIE GRÖßER

Toxische Teutonen

Selten waren unsere Lebensmittel so sicher wie heute. Doch das gesellschaftliche Misstrauen gegen sie wächst. Ein Paradox? „Zum Hofe“ hat sich von zwei ausgewählten Experten die Welt erklären lassen. Zu Wort melden sich Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), und Prof. Dr. Walter Krämer, Wirtschafts- und Sozialstatistiker der Technischen Universität Dortmund.



Wie sicher ist unser Essen? „Auf jeden Fall sicherer als je zuvor.“ Das antwortet nicht irgendwer, sondern Andreas Hensel, ein durchaus kritikbewusster Risikoforscher und anerkannter Experte für Lebensmittelsicherheit. Zudem Veterinärmediziner, Mikrobiologe und Hygieniker. Ein Mann klarer Worte, ein Mann, dem man trauen kann. Das BfR, dem er vorsteht, spricht etwa Empfehlungen aus, welche Stoffe in welcher Menge in Nahrung tolerierbar sind. Dabei rechnet es einen Sicherheitspuffer ein, der hundertmal niedriger liegt als die wissenschaftlichen Berechnungen verlangen würden. 800 Mitarbeiter unterstützen Hensel bei seiner Arbeit, außerdem ein Jahresbudget von 80 Millionen Euro, das von der Bundesregierung kommt.

„Viele Meldungen, die die Medien heutzutage ‚Lebensmittelskandal‘ nennen, sind aus meiner Sicht keine Skandale.“

Nach Hensels Expertenmeinung hatten die Deutschen nie zuvor so engmaschig kontrollierte Lebensmittel wie heute. Und doch ist da all die gesellschaftliche Angst – ob vor Keimbelastung, Kontamination mit Giftstoffen oder „Food Fraud“, dem Fälschen von Lebensmitteln. Warum nur? Wenn Hensel über die Frage nachdenkt, entstehen Bilder in seinem Kopf: Er sieht Bauernhofidylle. Wer sich Kinderspielzeug zum Thema Landwirtschaft anschaut oder Milchverpackungen in der Kühltheke, der verortet die

„Alles, was sich der Verbraucher nicht vorstellen kann, kann er auch nicht im Griff haben – und das ängstigt ihn.“

moderne Nahrungsmittelproduktion in ein romantisch verklärtes Annodazumal. Auch wenn der aufgeklärte Verstand eigentlich Besseres weiß, wurzeln die bildstarken Motive doch in den Sehgewohnheiten. Der Widerspruch zwischen Werbeideal und Realität schließlich verunsichert, schockiert. Macht Angst.

Zumal dann, wenn Realität mit Medienrealität gleichgesetzt wird. Spätestens jetzt kommt Statistiker Walter Krämer ins Spiel. Über elf Jahre wertete der Buchautor von „Die Angst der Woche“ die Berichterstattung englischer, französischer, italienischer, spanischer, polnischer und deutscher Tageszeitungen aus. Ihre elektronischen Archive durchsuchte er nach „Angstvokabeln“ wie BSE oder dioxinbelastet. Sein Ergebnis: Die deutsche Presse bemühte Begriffe dieser Art doppelt bis viermal so häufig wie andere europäische Medien. Das gilt für Boulevard-Blätter ebenso wie für die „Süddeutsche Zeitung“. „Wobei die deutsche Leserschaft auch eine überproportional hohe Bereitschaft zeigt, Angst zu haben“, befindet Krämer.

Als Träger des „Deutschen Sprachpreises“ beschäftigte ihn zudem der Konjunktiv „könnte“, den er als Stilmittel der Panikmache diagnostizierte: könnte krebserregend sein, könnte im Verdacht stehen, könnte die Gesundheit gefähr-

den – Verdachtsformulierungen dieser Art schüren Sensationen und mit ihnen oftmals grundlose Ängste.

Dabei ginge es auch andersherum: „Viele Meldungen, die die Medien heutzutage ‚Lebensmittelskandal‘ nennen, sind aus meiner Sicht keine Skandale. Sondern eher das Gegenteil“, wirft Risikoforscher Hensel ein. „Werden Lebensmittel, die Höchstgehalte von unerwünschten Stoffen überschreiten, entdeckt und schnell aus dem Verkehr gezogen, ist das doch vielmehr der Beweis dafür, dass unser Überwachungssystem funktioniert.“

So „könnte“ man es sehen, doch das Fürchten im Lesesessel scheint attraktiver. Also geht es weiter mit der Ursachenforschung und die führt geradewegs in die Vergangenheit: Zweifellos lag in der Lebensmittelangst einst etwas sehr Nützliches für uns „Steinzeitmenschen“, die wir im innersten Kern immer noch sind. Die Sorge, eine giftige Beere oder einen ungenießbaren Pilz zu verzehren, half schlicht beim Überleben. In archaische Zeiten verortet Krämer auch unser eher „primitives“ Unvermögen, mit Zahlen und Wahrscheinlichkeitsrechnungen adäquat umzugehen: „Wenn wir von drei Piktogramm Dioxin sprechen, dann sind drei Billionstel Gramm gemeint. Eine unvorstellbar kleine Menge, aber aus der Zahl Drei leiten wir eine gewisse greifbare Größenordnung für uns ab.“ Diesen Angstaspekt unterstützen

moderne Nachweismethoden, denen es gelingt, „immer mehr“ Giftstoffe zu finden. So ist die heutige Analysetechnik in der Lage, ein Zuckerstückchen nachzuweisen, das in 1.000 Talsperren aufgelöst wurde. Damit wäre deren Trinkwasser mit Saccharose kontaminiert. Angesichts einer sol-

„Das größte Sicherheitsrisiko für Lebensmittel liegt heutzutage in demjenigen, der sie zubereitet.“

chen Formulierung, verbunden mit einer unverständlich klingenden chemischen Bezeichnung, setzt bei vielen Zeitgenossen das logische Nachdenken aus. Auch dann, wenn es sich, wie in unserem Falle, um Haushaltszucker handelt. Dieser Effekt wirkt in der Breite verheerend, denn wer heute über Lebensmittelsicherheit spricht, der spricht stets über Grenzwerte, Handelsstandards, Normen, Kommastellen. Fachchinesisch, auf das Teutonen toxisch reagieren. Sie verstehen die Welt nicht mehr. Denn es ist eine hoch spezialisierte Welt, in der wir leben. Eine Welt, die vor Informationen aller Art nur so auseinanderbirst. All das führt zum ganz persönlichen Kontrollverlust – und damit zur Angst. „Alles, was sich der Verbraucher nicht vorstellen kann, kann er auch nicht im Griff haben – und das ängstigt ihn“, bringt es Mikrobiologe Hensel auf den Punkt.

Verstärkt wird der subtil erlebte Kontrollverlust noch durch die Gewissheit, nicht aussteigen zu können. Denn das hieße letztlich, das Essen einzustellen. Keiner kann das. Nahrungsmittel sind nicht nur ein hohes Gut, sie sind auch ein unverzichtbares. Damit gestaltet sich die Sorge, die Oberaufsicht über die eigene Gesundheit und damit über den

eigenen Körper zu verlieren, auch als besonders groß. „Aus der Forschung wissen wir, dass Menschen Risiken, die sie unter Kontrolle haben und bewusst in Kauf nehmen, deutlich geringer einschätzen als Risiken, denen sie machtlos ausgeliefert sind“, erklärt der BfR-Präsident. Das führt zu völlig angstfreien Überholmanövern auf der Landstraße und wackeligen Klettereien auf der Haushaltsleiter. Was soll denn schon passieren, wenn ich dabei bin?

So vermuten Verbraucher gesundheitsschädliche Bakterien, Viren und andere Unbill auch überall, nicht aber in der eigenen Küche. „Dabei ist das Spülbecken ein richtiger Zoo“, bemerkt Hygieniker Hensel und befindet gar: „Das größte Sicherheitsrisiko für Lebensmittel liegt heutzutage in demjenigen, der sie zubereitet.“ Nachhilfebedarf sieht er vor allem im Fach Küchenhygiene, etwa dann, wenn auf ein und demselben Schneidbrett zuerst Geschnnetztes vom Schwein und dann Tomatensalat entsteht. „Die große Mehrheit der Verbraucher hat zwar bereits von antibiotikaresistenten Bakterien gehört. Allerdings vermuten die meisten Befragten solche Keime eher nicht im eigenen Haushalt“, so Hensel. Womit wir wieder bei der sorglosen Einschätzung des eigenen Hoheitsgebiets wären. Frei nach Jean-Paul Sartre: Die Angst, das sind die anderen. Aber mein Spüllappen, den ich in der Hand hab, der ist sicher. ■■■■



KONSUMETHIK MIT PROF. PETER WIPPERMANN

Über Verbraucher, die erwachsen werden wollen

Er hält sich gerne in der Zukunft auf: Prof. Peter Wippermann. So kommt es, dass sich der renommierte Trendforscher bereits seit Jahren mit einem heute brandaktuellen Thema beschäftigt: mit Konsumethik. Wer ethisch konsumiert, möchte die Welt verändern. Ein wenig zumindest. Es geht darum, für den eigenen Lebensstil, das eigene Einkaufsverhalten weitreichende Verantwortung zu übernehmen. Ein „Zum Hofe“-Gespräch über Verbraucher, die erwachsen werden wollen.

? Konsumethik und Nachhaltigkeit werden gerne in einem Atemzug verwandt. Lassen sich beide Begriffe eigentlich gleichsetzen?

„Nachhaltigkeit will vor allem die Natur und ihre Ressourcen schonen, damit fing alles an. Konsumethik jedoch zieht die sozialen Beziehungen mit ein. Andere Lebewesen nicht ausgeschlossen. Daher die Forderungen nach mehr Tierwohl in der Landwirtschaft.“

? Lässt sich Konsumethik auch mit den Schlagworten „bio“ und „fair“ umreißen?

„Früher einmal. Ein konsumethisches Produkt heute ermöglicht mir vor allem, meine zunehmend immateriellen Vorstellungen von einem guten Leben mit dem dafür notwendigen Konsum in Einklang zu bringen. Wo Märkte gesättigt sind, werden immaterielle Werte wichtiger.“

Ein aktuell vielverwendeter Konsumethik-Begriff ist der „Foodprint“. Er betrifft die Klimabilanz eines einzelnen Menschen, ausgedrückt in CO₂-Tonnen oder in globalen Hektar (gha), die an Erdoberfläche benötigt werden, um den ganz persönlichen Lebensstandard dauerhaft zu ermöglichen. In Deutschland liegt der Durchschnittswert bei

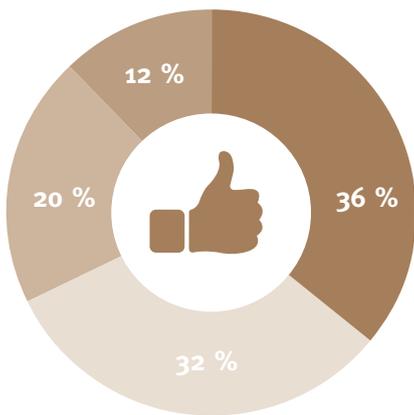
4,5 gha, in den USA bei 9,6 gha, in Indien bei 0,8 gha pro Kopf. Die größten Belastungen hierzulande entstehen durch: Heizung, Pkw und Ernährung.

? Ich habe den Eindruck, dass Lebensmittel besonders leicht in den Blick der Konsumethiker geraten. Stimmt das?

„Ja, außerdem Kosmetik und Kleidung. Je näher etwas unserem Körper kommt, umso betroffener und sensibler reagieren wir. Wobei heute alle Branchen konsumethische Angebote machen, Autohersteller ebenso wie Finanzdienstleister.“

? Sie erstellen seit 2007 regelmäßige Trendstudien zum ethischen Konsum für die Hamburger Otto Group, ein Name, der direkt an Mode denken lässt. Die letzte Studie trägt den Titel „Lebensqualität“. Was hat es damit auf sich?

„Verbraucher entscheiden stets mit Blick auf ihre eigene Lebensqualität. So pendelt das eigene Handeln zwischen individueller Bequemlichkeit und Bedürfnisbefriedigung einerseits und dem zunehmenden Wunsch nach sozialer Verantwortung und Gerechtigkeit andererseits. Situationsabhängig fällt dann der Kaufentscheid aus – und muss nicht immer ethisch korrekt sein.“



? Praktisch völlig nachvollziehbar. Aber wie soll ich als Hersteller, etwa von Lebensmitteln, diesem wankelmütigen Gegenüber begegnen?

„Ganz einfach: Geben Sie dem Menschen Wohlbefinden, also mehr als nur Produkt- oder Servicezufriedenheit. Entlasten Sie Ihre Kunden, nehmen Sie ihnen die sozialen und ökologischen Sorgen!“

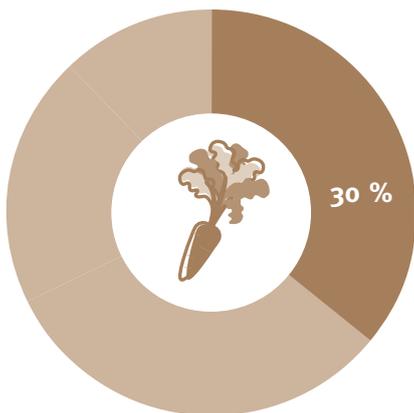
*Nach der letzten Trendstudie der Otto Group befinden 83 Prozent der deutschen Verbraucher für sich: „Ich kaufe ethisch korrekte Produkte, weil ich damit die Lebensqualität von anderen Menschen (oder auch Tieren) erhöhen kann.“ Auf die Frage, wer die zentralen Impulse setzt, um ethischen Konsum attraktiver zu machen, sagen **36 Prozent: jeder Einzelne. Es folgen Politik (32 Prozent), Wirtschaft (20 Prozent), Medien und NGOs (12 Prozent).***

? Am Ende müssen aber auch die Zahlen stimmen. Immer wieder wird der Vorwurf laut, dass der Verbraucher zwar viel will und fordert, es aber mit seinen Lippenbekenntnissen nicht bis zur Kasse schafft. Was meinen Sie dazu?

„Sie können sich, wenn Sie gerne möchten, bei diesem Vorwurf aufhalten, natürlich. De facto aber greift er nicht mehr. Der Konsument will einfach in der Breite davon ausgehen, dass sein Produkt per se ethisch korrekt produziert wurde. Dass er aber bereit ist, dafür mehr zu bezahlen – wie zu Beginn der Bio-Bewegung –, diese Zeiten neigen sich ihrem Ende zu.“

? Da wird manch einer den Kopf schütteln. Wie soll dieser All-inclusive-Anspruch wirtschaftlich funktionieren?

„Ich verstehe die Abwehrhaltung nicht, Trotzreaktionen sind hier völlig fehl am Platz. Früher galt ein Steak als Luxusprodukt, heute wird eben hinterfragt, wie es entstand. Märkte verändern sich, so ist ihr Wesen. Das erfordert Kreativität, ja, es schafft aber auch ganz neue Gewinnchancen. Schauen Sie sich die Rügenwalder Mühle an!“



*Die Rügenwalder Mühle produziert – nach starken Vorbehalten in der Belegschaft – heute auch vegetarischen Aufschnitt, Schnitzel, Nuggets und Frikadellen. In sie investierte das Familienunternehmen, das 180 Jahre lang sein Geld mit Fleisch verdiente, eine 20 Millionen Euro teure Werbekampagne – und damit den kompletten Marketingetat 2015. **2016 sollen die neuen Produkte 30 Prozent des Umsatzes ausmachen.** 100 zusätzliche Mitarbeiter stellte der traditionelle Wursthersteller bereits ein, um der großen Nachfrage in drei Schichten nachzukommen. So viel Markterfolg ließ nun auch andere „Fleischgrößen“, wie Wiesenhof oder Tönnies, mit eigenen Veggie-Produkten nachziehen.*

? Lassen sich denn aus einzelnen Erfolgsgeschichten Rückschlüsse für einen ganzen Markt ziehen?

„Natürlich muss ich mir als Produzent überlegen, in welchem Markt ich anbieten möchte. Rund 20 Prozent der Verbraucher besitzen für ethischen Konsum keinerlei Interesse. Hier zählt nichts als der Preis – und selbstverständlich kann ich mich als Unternehmer hier weiterhin bewegen.“

? Und wenn ich mich anders entschlief?

„Dann sollten Sie Ihrer Kundschaft besagte Lebensqualität bieten. Das heißt: Sie

ermöglichen sorgenfreien Konsum, nachvollziehbar, glaubwürdig, schnell und einfach.“

? Unter dem Strich bleiben wir also bei der konsumgetriebenen Devise von „immer mehr“?

„Ich konnte bislang nicht erkennen, dass dem Menschen die naturgegebene oder religiöse Grundhaltung innewohnt, seine Ansprüche und damit seinen Konsum einzudämmen. Worum es heute geht, ist Balance. Wie schaffen wir es, unseren Konsum zu genießen und gleichzeitig auch die Lebensqualität anderer – etwa in den produzierenden Schwellenländern – zu steigern? Warum soll es hier keine neuen Lösungen geben? Warum keine Innovationen?“

? Machen wir es also praktisch und nehmen dieses Magazin: „Zum Hofe“ ist ein Produkt, auf das sich grundsätzlich verzichten ließe. Da wir das weder wollen noch müssen, wie Sie sagen, produzieren wir in der Region, achten beim Papiereinkauf auf zertifiziert nachhaltige Waldwirtschaft und entrichten unseren Obolus für die klimaneutrale Printproduktion. Ethisch alles korrekt?

„Alles korrekt. Papier bietet ohnehin ein gutes Beispiel: Ich erinnere mich noch gut, wie die großen Zeitschriftenverlage darauf pochten, weiterhin chloorgebleichtes Papier für ihre Hochglanzmagazine verwenden zu dürfen. Heute bekommen Sie so etwas als Papierhersteller gar nicht mehr verkauft, die Magazine gibt es aber immer noch.“

? Verstanden. Es geht um ein Sowohl-als-auch, nicht um ein Entweder-oder. Wie kommt's?

„Der ethische Konsument fühlt sich als Teil des Ganzen. Er will für sich selbst nachhaltig leben, nicht für eine von ihm getrennte Natur. Deshalb möchte er auch sich selbst schützen. Bedenken Sie bitte, nichts ist uns wertvoller als die Gesundheit! Lebensmittel, die in Verdacht geraten, die eigene Gesundheit zu gefährden, sind deshalb völlig inakzeptabel.“

Seit 2009 gibt Peter Wippermann – gemeinsam mit dem Marktforschungsinstitut TNS Infratest – den „Werte-Index“ heraus. Die Längsschnittstudie betrachtet das Werte-Ranking der deutschen Gesellschaft. 2014 schaffte es die „Gesundheit“ erstmals auf Platz eins und verdrängte den traditionellen Erstling „Freiheit“. Dass Werte beim Einkaufen zukünftig wichtiger werden, darauf verweist die Zukunftstudie „Was is(s)t Deutschland 2030?“, die das Unternehmen Nestlé in Auftrag gab. So glauben fast zwei Drittel der Befragten, dass die Menschen stärker darauf achten werden, Produkte zu kaufen, die ihren eigenen Werten entsprechen. Peter Wippermann wirkte auch an dieser Studie mit.

? Bleiben wir bei dem neuen Wert der Gesundheit. Was resultiert daraus für die Produzenten?

„Die Konsumenten möchten mitreden. Und zwar da, wo früher die Unternehmen die Innovationstreiber waren und Vorschläge für neue Produkte lieferten. Dahinter steckt eine Eigenverantwortlichkeit, die den Verbraucher überallhin begleitet: Smartphone-Apps verraten ihm direkt im Geschäft, welche Siegel für ihn glaubwürdig sind, was sich hinter welchem Fachbegriff versteckt und wie andere User das ausgewählte Produkt bewerteten. Dieser Austausch verschafft zudem etwas, das ich Entrüstungsgenuss nenne. Aber auch damit müssen sich Produzenten auseinandersetzen.“

? Und wie entwickelt sich dieser Verbraucher weiter? Gibt es schon einen neuen Trend?

„Der Konsument wartet nicht mehr. Schon jetzt beobachten wir zunehmend Menschen, die die Exit-Strategie wählen: Sie halten sich nicht mehr mit einer aufwendig thematisierten Protesthaltung auf, sondern suchen ihre Wege, ihr ganz eigenen Lösungen, um so einzukaufen, wie sie auch leben wollen. Sie machen einfach ihr Ding. Und im Onlineshopping finden sie den idealen Verbündeten.“

Prof. Peter Wippermann unterrichtet Kommunikationsdesign an der Folkwang Universität der Künste in Essen. Vor allem aber gründete er 1992 das Trendbüro, ein Beratungsunternehmen für gesellschaftlichen Wandel. Im Auftrag von Unternehmen betrachtet der 66-jährige Marketingstratege seither Trends, Konsumenten und Märkte. Aktuell beispielsweise als Mitglied des „Coca-Cola Happiness Instituts“. Eine hier initiierte forsa-Studie zur deutschen Lebensfreude ließ Wippermanns jüngstes Buch erscheinen: „Lebe lieber froh!“ (Piper Verlag).

BRITISCHER LANDTIERARZT UND BESTSELLERAUTOR: JAMES HERRIOT

Der Doktor und das liebe Vieh

Acht Bücher, zwei Kinofilme und die erfolgreiche Fernsehserie „Der Doktor und das liebe Vieh“ – das ist die Lebensbilanz von James Alfred Wight. Der britische Landtierarzt schrieb unter dem Pseudonym James Herriot humorvolle Kurzgeschichten, die weitgehend auf eigenen Erlebnissen fußen. Sämtlich spielen sie in einer idyllischen Region im Norden Englands, dessen ursprüngliche Schönheit den Autor tief beeindruckte: Yorkshire Dales. Hierher macht sich eines schönen Tages Ich-Erzähler James Herriot auf, der zum Bewerbungsgespräch bei seinem zukünftigen Chef Siegfried Farnon eingeladen ist. Es soll eine Erfolgsgeschichte werden. Nur davon ahnt der junge Assistenzarzt noch gar nichts.



Es war heiß in dem kleinen, wackeligen Bus, und ich saß auf der falschen Seite, dort, wo die Strahlen der Julisonne auf die Fenster brannten. Ich fühlte mich unbehaglich in meinem besten Anzug und versuchte mit einem Finger den engen weißen Kragen zu lockern. Es war verrückt, sich bei diesem Wetter so anzuziehen, aber ein paar Meilen entfernt wartete mein künftiger Chef auf mich, und ich musste einen guten Eindruck machen. So vieles hing von diesem Gespräch ab. Die Lage eines frischgebackenen Tierarztes im Jahr 1937 entsprach der eines Arbeitslosen, der sich in die Schlange der Wartenden einreicht. Die Landwirtschaft befand sich in einer schweren Krise, nachdem die Regierung sie zehn Jahre lang vernachlässigt hatte; das Zugpferd, das die Hauptstütze unseres Berufs gewesen war, wurde immer seltener. [...] Es erschien geradezu unglaublich, als der Brief aus Darrowby in den Yorkshire Dales eintraf. Der Tierarzt Siegfried Farnon wollte mich am Freitagnachmittag kennenlernen; ich sollte zum Tee kommen, und wenn wir uns verstanden, konnte ich als Assistent bleiben. [...]

Ich rieb meine schwitzenden Handflächen an den Knien und versuchte mich auf den Mann zu konzentrieren, den ich treffen sollte. Siegfried Farnon. Seltsamer Name für einen Veterinär in den Yorkshire Dales. Wahrscheinlich ein Deutscher, der in unserem Land studiert und dann eine Praxis eröffnet hatte. Ursprünglich war sein Name wohl gar nicht Farnon gewesen; vermutlich Farrenen. Ja, Siegfried Farrenen. Er nahm langsam Gestalt an: klein, fett und rund, mit fröhlichen Augen und einem sprudelnden Lachen. Aber gleichzeitig kämpfte ich gegen die Zwangsvorstellung von einem klobigen, stoppelhaarigen Teutonen mit kalten Augen an.

Ich bemerkte, dass der Bus eine schmale Straße entlangratterte, die zu einem Platz führte. Dort hielten wir an. Über dem Fenster einer bescheidenen Kolonialwarenhandlung las ich „Konsumgenossenschaft Darrowby“. Wir waren angekommen. Ich stieg aus. Neben meinem abgenutzten Koffer stehend, blickte ich mich um. Irgendetwas war ungewöhnlich, aber anfangs wusste ich nicht, was es war. Dann wurde mir klar, was mich befremdete – die Stille. Die anderen Fahrgäste hatten sich zerstreut, der Motor lief nicht mehr, ringsum rührte sich nichts. [...] Ich erkannte das Haus an dem Efeu, der sich unregelmäßig an der mürben Backsteinwand emporrankte. Es war genau so, wie es in dem Brief stand – das einzige Haus mit Efeu; und hier würde ich vielleicht zum ersten Mal als Tierarzt arbeiten. Jetzt, da ich vor der Tür stand, war ich außer Atem wie nach einem schnellen Lauf. Wenn ich die Stellung bekam, würde ich hier herausfinden müssen, was in mir steckte. Es galt so vieles zu beweisen. [...]

Ich läutete, und augenblicklich wurde der Nachmittagsfrieden durch fernes Gebell erschüttert. Die obere Hälfte der Haustür war aus Glas, und ich sah, wie sich ein Strom von Hunden um die Ecke eines langen Ganges ergoss und wild kläffend zur Tür raste. Wäre ich nicht an Tiere gewöhnt gewesen, ich hätte kehrtgemacht und Fersengeld gegeben. So aber trat ich behutsam zurück und beobachtete die Hunde, die jetzt hinter der Glasscheibe auftauchten,

*„Guten Tag“, sagte
ich mit meinem
schönsten Lächeln.
„Ich heiße Herriot.“*

manchmal zwei zu gleicher Zeit, geifernd mit wilden Sprüngen und wütenden Augen. [...] Ich wollte gerade ein zweites Mal läuten, als ich eine dicke Frau in dem Gang sah. Sie rief ein einziges Wort, und der Lärm verstummte augenblicklich. Als sie die Tür öffnete, schmiegteten sich die gefräßigen Tiere schmeichelnd an sie, zeigten das Weiße ihrer Augen und wedelten mit eingezogenem Schwanz. Ich hatte noch nie ein so serviles Rudel gesehen.

„Guten Tag“, sagte ich mit meinem schönsten Lächeln. „Ich heiße Herriot.“ In der offenen Tür wirkte die Frau noch gewaltiger. Sie mochte um die Sechzig sein, aber ihr straff zurückgekämmtes Haar war pechschwarz und hatte kaum graue Strähnen. Sie nickte und sah mich mit grimmigem Wohlwollen an, schien aber auf weitere Informationen zu warten. Offenbar löste der Name bei ihr keinen zündenden Funken aus. „Mr. Farnon erwartet mich. Er schrieb mir, ich solle heute kommen.“ „Mr. Herriot?“, wiederholte sie nachdenklich. „Sprechstunde ist von sechs bis sieben. Wenn Sie vielleicht einen Hund behandeln lassen wollen, wäre das die beste Zeit.“ „Nein, nein“, sagte ich, noch immer lächelnd. „Ich bewerbe mich um den Posten eines Assistenten. Mr. Farnon hat mich zum Tee eingeladen.“ „Assistent? Ach, das ist schön.“ Ihre Gesichtszüge wurden etwas weicher. „Ich bin Mrs. Hall, Mr. Farnons Haushälterin. Er ist Junggeselle, wissen Sie. Er hat mir nichts von Ihnen gesagt, aber das macht nichts, kommen Sie herein und trinken Sie eine Tasse Tee. Er wird bald zurück sein.“

Ich folgte ihr zwischen weißgekalkten Wänden, meine Füße klapperten auf den Fliesen. Wir bogen in einen zweiten

Gang ein, und ich überlegte gerade, wie weit sich das Haus wohl nach hinten erstreckte, als ich in ein sonnenhelles Zimmer geführt wurde. [...] Ein Zinnkrug nahm auf dem Kaminsims einen gewichtigen Platz ein. Es war ein interessanter Krug, vollgestopft mit Schecks und Banknoten, die oben herausquollen und zum Teil auf die Feuerstelle geflattert waren. Ich betrachtete erstaunt dieses Stillleben, als Mrs. Hall mit dem Tee hereinkam. „Ich vermute, Mr. Farnon ist zu einem kranken Tier gerufen worden“, sagte ich. „Nein, er ist nach Brawton gefahren und besucht seine Mutter. Ich kann nicht genau sagen, wann er zurück sein wird.“ Sie ließ mich mit meinem Tee allein. Die Hunde lagen jetzt friedlich da, sahen mich gelangweilt an und kämpften vergebens gegen den Schlaf an. Bald sanken ihre Köpfe zurück, und tiefe Atemzüge füllten den Raum.

Ich aber war außerstande, mich zu entspannen. Ein Gefühl der Verlassenheit überkam mich. Ich hatte mich auf eine wichtige Unterredung vorbereitet, und nun saß ich da, ohne dass etwas passierte. Seltsam, sehr seltsam. Warum bemühte sich jemand um einen Assistenten, machte einen Termin für ein Treffen aus und ging dann weg, um seine Mutter zu besuchen? Außerdem – falls Farnon mich anstellte, würde ich doch in diesem Haus leben, aber Mrs. Hall war nicht angewiesen worden, ein Zimmer für mich zurechtzumachen. Sie hatte noch nicht einmal von mir gehört.

Meine Grübeleien wurden durch das Läuten der Türglocke unterbrochen. Als hätte ein glühender Draht sie berührt, sprangen die Hunde bellend auf und stürmten hinaus. Ich wünschte, sie hätten ihre Pflicht nicht so ernst genommen. Mrs. Hall war nirgends zu sehen, und daher ging ich zur Haustür, wo sich die Hunde wie wild gebärdeten. „Ruhig!“, brüllte ich, und der Lärm hörte auf. Die fünf Hunde krochen devot um meine Füße, fast auf den Knien. Der große Windhund erzielte den meisten Effekt, indem er mit einem Grinsen der Entschuldigung seine Zähne entblöste.

Ich öffnete die Tür und sah in ein rundes, besorgtes Gesicht. Sein Besitzer, ein feister Mann in Wellingtonstiefeln, lehnte vertrauensvoll am Geländer der Vortreppe. „Hallo, ist Mr. Farnon da?“ „Im Moment nicht. Kann ich etwas für Sie tun?“ „Ja, sagen Sie ihm, wenn er zurückkommt, dass Bert Shape von Barrow Hills eine Kuh hat, die ausgepustet werden muss.“ „Ausgepustet?“ „Genau. Sie läuft nur noch auf drei Zylindern.“ „Drei Zylinder?“ „Ja, und wenn wir nichts tun, passiert was mit ihrem Euter, stimmt’s?“ „Höchstwahrscheinlich.“ „Wir wollen doch keine Entzündung, nicht wahr?“ „Natürlich nicht.“ „Gut, dann sagen Sie ihm also Bescheid. Tschüs.“

Ich kehrte nachdenklich ins Zimmer zurück. Es war peinlich, aber ich hatte meine erste Krankengeschichte gehört, ohne ein Wort davon zu verstehen. Kaum hatte ich mich gesetzt, als die Glocke wieder läutete. Vorsichtshalber schrie ich gleich los, sodass die Hunde mitten im Sprung erstarrten; sie verstanden und kehrten verschämt auf ihre Plätze zurück. [...] Vor der Haustür stand ein hübsches rothaariges Mädchen. Sie lächelte und zeigte eine Reihe schneeweißer Zähne. „Ich bin Diana Brompton. Mr. Farnon erwartet mich zum Tee.“ Ich schluckte und klammerte mich an den Türgriff. „Er hat Sie zum Tee gebeten?“ Das Lächeln gefror.

„Wann kommt denn Mr. Farnon endlich zurück?“

„Ja, so ist es“, bestätigte sie. „Es tut mir leid, aber Mr. Farnon ist nicht zu Hause. Ich weiß nicht, wann er zurückkommt.“ Das Lächeln verschwand. „Oh“, sagte sie bedeutungsschwer. „Vielleicht darf ich im Haus auf ihn warten.“ „Aber natürlich, bitte sehr. Entschuldigen Sie“, stammelte ich und merkte plötzlich, dass ich sie mit offenem Mund angestarrt hatte. Ich hielt ihr die Tür auf, und sie sauste wortlos an mir vorbei. Zweifellos kannte sie den Weg, denn als ich zu der ersten Ecke kam, war sie schon im Zimmer verschwunden.

Ich schlich mich an der Tür vorbei und rannte etwa dreißig Yards weiter bis zu einer riesigen mit Steinplatten ausgelegten Küche. Mrs. Hall pusselte hier herum, und ich stürzte auf sie zu. „Da ist eine junge Dame, eine Miss Brompton. Sie kommt zum Tee.“ Ich musste mich beherrschen, damit ich sie nicht am Ärmel packte. Mrs. Halls Miene blieb unbewegt. Ich dachte, sie würde aufgeregt mit den Armen fuchteln, aber sie schien nicht einmal überrascht. „Gehen Sie rein, unterhalten Sie sich mit ihr, und ich bringe noch ein paar Plätzchen“, sagte sie. „Zum Teufel, worüber soll ich mich mit ihr unterhalten? Wann kommt denn Mr. Farnon endlich zurück?“ „Ach, schwatzen Sie nur ein bisschen mit ihr. Ich glaube nicht, dass Mr. Farnon noch lange fortbleibt“, erwiderte sie ruhig.

Ich ging langsam zum Wohnzimmer, und als ich die Tür öffnete, wandte sich das Mädchen schnell mit einem bezaubernden Lächeln um. Sie gab sich keinerlei Mühe, ihren

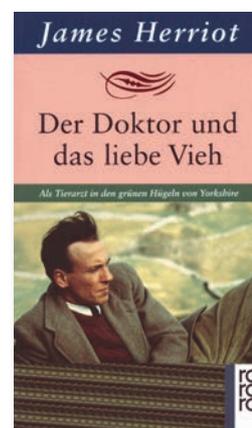
Widerwillen zu verbergen, als sie sah, dass es lediglich ich war. „Mrs. Hall meint, er wird bald zurück sein. Vielleicht trinken Sie inzwischen mit mir eine Tasse Tee.“ Mit einem raschen Blick musterte sie mich von meinem zerzausten Haar bis zu den abgenutzten alten Schuhen. Mir wurde plötzlich klar, wie schmutzig und verschwitzt ich nach der langen Reise war. Dann zuckte sie die Achseln und wandte sich ab. Die Hunde betrachteten sie apathisch. Eine bedrückende Stille senkte sich auf den Raum. Ich schenkte Tee ein und reichte ihr die Tasse. Sie ignorierte mich und zündete sich eine Zigarette an. Ich räusperte mich und sagte leichthin: „Ich bin übrigens eben erst angekommen. Ich hoffe, dass ich Mr. Farnons neuer Assistent werde.“ Diesmal blickte sie nicht einmal auf, sondern sagte nur: „Ach.“ Ihre Einsilbigkeit hatte etwas Drohendes. Ich versuchte es von neuem. „Ein schönes Fleckchen Erde hier, nicht wahr?“ „Ja.“ „Ich bin noch nie in Yorkshire gewesen, aber was ich heute gesehen habe, gefällt mir gut.“ „So.“ „Kennen Sie Mr. Farnon schon lange?“ „Ja.“ „Herrliches Wetter, nicht wahr?“ „Ja.“

Ich hielt tapfer und zäh etwa fünf Minuten durch, versuchte originell und witzig zu sein, aber schließlich nahm Miss Brompton die Zigarette aus dem Mund und sah mich mit einem langen, leeren Blick an. Da gab ich auf und versank in Schweigen. Jetzt konnte ich sie nach Belieben betrachten. Sie war interessant. Nie zuvor hatte ich ein lebendes Wesen getroffen, das so offensichtlich einem Gesellschaftsmagazin entsprungen war. Ein Kleid aus kühlem Leinen, eine teuer aussehende Wolljacke, sehr hübsche Beine und prachtvolles rotes Haar, das ihr auf die Schultern fiel. Und so eine Frau saß da und hungerte geradezu nach einem kleinen, fetten deutschen Tierarzt. Dieser Farnon schien das gewisse Etwas zu haben.

Als Miss Brompton schließlich aufsprang, ihre Zigarette wütend in den Kamin schleuderte und das Zimmer verließ, erhob ich mich müde aus meinem Sessel. Mit schmerzdem Kopf schlurfte ich durch das französische Fenster in den Garten. Ich ließ mich in das knietiefe Gras des Rasens fallen und lehnte den Rücken an eine gewaltige Akazie. Wo zum Teufel war Farnon? Erwartete er mich wirklich, oder hatte mir jemand einen schrecklichen Streich gespielt? [...] Ich legte den Kopf gegen die Rinde und schloss die Augen. Im Geist sah ich Herrn Farrenen, und er entsprach genau dem Bild, das ich mir von ihm gemacht hatte. „Was haben Sie gemacht?“, zischte er wütend mit starkem deutschen Akzent. „Sie kommen in mein Haus unter einem Vorwand, Sie beleidigen Fräulein Brompton, Sie trinken meinen Tee, Sie essen meine Plätzchen. Was haben Sie noch vor, wie? Vielleicht stehlen Sie auch noch meine Löffel. Sie reden von Assistentenstelle, aber ich brauche keinen Assistenten. Das Beste, ich rufe die Polizei an.“ Herr Farrenen griff mit seiner plumpen Hand nach dem Telefon. Ich hörte die fette Stimme „hallo, hallo“ sagen.

Ich öffnete die Augen. Jemand sagte „hallo“, aber es war nicht Herr Farrenen. Ein großer, dünner Mann lehnte an der Mauer, die Hände in den Taschen. Irgendetwas schien ihn zu amüsieren. Als ich mich mühsam erhob, löste er sich von der Mauer und streckte mir die Hand hin. „Tut mir leid, dass Sie warten mussten. Ich bin Siegfried Farnon.“ Niemand konnte typisch englischer aussehen als er. Langes, humorvolles Gesicht mit stark ausgeprägtem Unterkiefer. Kleiner gestutzter Schnurrbart, wirres sandfarbenes Haar. Er trug eine alte Tweedjacke und eine ausgebeutete Flanellhose. Der Kragen seines karierten Hemds war durchgescheuert, die

Krawatte nachlässig gebunden. Anscheinend verbrachte er nicht viel Zeit vor dem Spiegel. [...] Ich schüttelte den Kopf, um wach zu werden, und kleine Grasbüschel fielen aus meinem Haar. „Hier war eine Miss Brompton“, platzte ich heraus. „Sie kam zum Tee. Ich sagte ihr, Sie wären dienstlich unterwegs.“ Farnon sah nachdenklich aus, aber nicht verlegen. Er rieb sich das Kinn. „Hm, ja – na, macht nichts. Aber ich bitte sehr um Entschuldigung, dass ich nicht da war, als Sie ankamen. Mein Gedächtnis ist entsetzlich schlecht; ich hab’s einfach vergessen.“ Er sah mich mit einem langen, forschenden Blick an, dann grinste er. „Lassen Sie uns hineingehen. Ich möchte Ihnen das Haus zeigen.“



Die Kurzgeschichte, die hier in gekürzter Fassung abgedruckt wurde, stammt aus:
James Herriot, „Der Doktor und das liebe Vieh“
Deutsche Übersetzung von Friedrich A. Kloth
Copyright © 1974 by Rowohlt Verlag GmbH, Reinbek bei Hamburg



Alle Ausgaben von
ZumHofe
im App-Store für iPads
