Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 70 (2015)

Heft: 2: 6

Artikel: Gurgel umdrehen : ein etwas blutiger Tag in Kasisi, Sambia

Autor: Schär, Markus

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891118

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.01.2026

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

Gurgel umdrehen

Ein etwas blutiger Tag in Kasisi, Sambia

Markus Schär.[1] Es ist 7.30 Uhr, die Sonne erstrahlt den sambischen Himmel, als ich mich mit meinem suboptimal tauglichen Geschäftsmotorrad – Bremsen und Lichter funktionieren nicht – auf den Weg zum Milchraum in Kasisi mache. Dort würde ich den Morgen vermutlich mit meinem Chef Vincent Kunda verbringen, wie auch die ersten acht Tage hier am KATC: sitzend, seinen Ausführungen zuhörend, Fragen stellend, beobachtend, hin und wieder von meinen Erfahrungen berichtend – bestrebt, die Kultur, die sozialen Beziehungen, die Landwirtschaft hier zu verstehen.

Ich fahre also über die staubige Landstrasse, die wie ein Emmentaler Käse voller Löcher – Schlaglöcher – ist, biege in den Pfad zum Milchraum ein und stosse kurz vor meinem Ziel auf eine Gruppe von etwa zehn KATC-Mitarbeitern, die einen Kreis bilden. In ihrer Mitte liegt eine tote Kuh mit aufgeschlitzter Kehle. Eine Blutlache am Boden. Kein sehr appetitlicher Anblick, zumal so kurz nach dem Frühstück. **Ich stelle das Motorrad ab, grüsse etwas verlegen und versuche meinen Ekel abzuwürgen, indem ich den Verstand einschalte.** Was hatte die Kuh: einen Unfall oder eine Krankheit? Wurde sie notgeschlachtet? Nichts dergleichen, klärt mich mein Chef Vincent auf. Die Kuh hatte vor einiger Zeit verworfen und sei nicht mehr trächtig geworden. Zudem brauche die Küche nächste Woche Rindfleisch für die Verpflegung von Kursteilnehmenden. Das bedeutete das Todesurteil für das arme Tier.

Nachdem sich etliche Schaulustige an ihren Arbeitsplatz zurückbegeben haben, beginnen vier Mitarbeiter mit dem Schlachten – unter freiem Himmel, im Gras, mit Messern, die auf Steinen am Boden geschliffen werden. Zuerst wird der Kopf der Kuh ganz abgetrennt. Dann wird entlang des Bauchs das Fell aufgeschnitten, ebenso an den Beinen. Gekonnt trennen die Männer das Fell beidseitig vom Körper ab. Einer schneidet das Euter heraus und legt es ins Gras. Jemand kommt auf die Idee, dass eine Unterlage von Vorteil wäre und schafft ein paar Plastikstücke herbei.

Mein Chef Vincent, dessen rechtes Bein seit seinem Motorradunfall noch nicht wieder belastbar ist, sitzt auf seinem Stuhl, den ihm ein Mitarbeiter geholt hat. Er gibt Anweisungen, macht Kommentare, manchmal Witze. Auch wenn sein Bein gesund wäre, würde er wohl nicht mit anpacken. Seine Arbeit besteht in der Arbeitsorganisation, in der Überwachung und in der handschriftlichen Dokumentation von Produktionsmengen, Verkaufseinnahmen, Ausgaben für Hilfsmittel usw. Vermutlich ist der **Status des «Produktionsbereichmanagers»** unter anderem dadurch definiert, dass dieser nicht schwere körperliche und schmutzige Arbeit verrichten muss.

Unterdessen tummeln sich tonnenweise Fliegen auf dem Kadaver. Laston, ein erfahrener Mitarbeiter, schneidet das Bauchfell der Kuh auf, die Innereien kommen zum Vorschein. Herz, Lunge, Leber, Nieren, Mägen und Därme werden vom Schlachtkörper abgetrennt. Laston sticht mit dem Messer in den geblähten Pansen, der die stinkenden Gase der mikrobiellen Vergärung freisetzt. Die Mägen werden anschliessend aufgeschnitten und vom Futterbrei entleert. Ein Mitarbeiter schafft die Innereien mit einer Schubkarre beiseite und wäscht die Mägen aus. Am Nachmittag sollen sie an die Mitarbeiter verkauft werden. **Was bei uns mehrheitlich verschmäht beziehungsweise uns bestenfalls in Wurstform untergejubelt wird, ist hier bei den wenig Verdienenden sehr begehrt.** Angeblich sind Innereien reich an Vitaminen und Nährstoffen.

Weiter gehts mit der Schlachtung. Die Füsse werden abgehackt. Laston zerteilt den Schlachtkörper mit dem Beil in zwei Hälften, welche nochmals in je drei Stücke zerlegt werden. Etwa zwei Stunden dauert die Schlachtung, dann hängen die Stücke an Strohschnüren an einem Scheunenbalken und werden «sonnengegart»: Abhangen à la Sambia – ein Schlemmen für die Fliegen. Laston und ich gehen in

Ekelerregend? Nicht für SambierInnen. Schlachten geht auch unter freiem Himmel und ohne Infrastruktur, irgendwie. Foto: Markus Schär

[1] *Markus Schär ist eine von 120 Fachpersonen, die zurzeit in der «Personellen Entwicklungszusammenarbeit» mit COMUNDO in rund 12 Ländern Lateinamerikas, Afrikas und Asiens tätig sind: in Bolivien, Brasilien, Burkina Faso, Ecuador, El Salvador, Kenia, Kolumbien, Nicaragua, Peru, in den Philippinen, in Sambia und Simbabwe. COMUNDO fokussiert in den Einsatzländern auf den direkten Erfahrungs- und Wissensaustausch zwischen den Fachpersonen und den Partnerorganisationen vor Ort. Im Januar 2013 haben sich die Bethlehem Mission Immensee (BMI), E-CHANGER Fribourg und Inter-Agire Bellinzona zur Organisation «COMUNDO» zusammengeschlossen. info@bethlehem-mission.ch, Schweizer Postkonto 60-394-4.*

Von diesem Fleisch hat der Autor auch gegessen. Die mangelnde Hygiene beim Schlachten wird bei der Zubereitung zum Teil kompensiert: gut durchbraten, lautet die Devise.

Fotos: Markus Schär

die «Znünipause», während unser Chef Vincent bei der Scheune zurückbleibt und das Fleisch bewacht. Dass sich am helllichten Tag jemand daran vergreifen würde, bezweifle ich. Aber es ist schon so: Armut ist hier weit verbreitet, einigermassen gut bezahlte Jobs sind rar. Das hat Auswirkungen auf die Überlebensstrategien der Menschen. Erst kürzlich wurde nachts ein Zuchtbulle von der Weide gestohlen.

Nach diesem Gemetzel habe ich zwar alles andere als Appetit. Trotzdem würge ich das von Laston für mich geschmierte Butterbrot hinunter – eine Ablehnung wäre respektlos. Und prompt fragt mein Chef Vincent nach der Pause Laston in der mir nicht verständlichen lokalen Sprache Nyanja und **mit einem global verständlichen sarkastischen Lächeln**, ob ich ein Butterbrot gegessen habe. Laston antwortet in Englisch, weshalb ich auf den Inhalt von Vincents Frage rückschliessen kann. Reflexartig dementiere ich die Vermutung meines Chefs, der Anblick des Schlachtens habe mir auf den Magen geschlagen – obwohl er damit natürlich voll ins Schwarze traf. Wir alle lachen. (SambierInnen kennen sich in indirekter Kommunikation bestens aus.)
Auch der Nachmittag steht ganz im Zeichen der Fleischerei. Ein Mitarbeiter bringt die Innereien aus dem Kühler (wo unter anderem auch Saatgut und Gemüse gelagert wird), dessen Boden blutverschmiert ist. Ein anderer holt von irgendwo her ein Messer. Ein dritter erhält den Auftrag, mit einem Baumzweig die Fliegen von den Innereien zu vertreiben. Nun werden Pansen, Netzmagen und Co. im Baumschatten auf einem zerrissenen Getreidesack aus Plastik zerteilt. Die Stücke sollen in Plastiktüten abgefüllt werden, **Innereienmischpakete quasi**. Doch es fehlt an Plastiksäcken. Laston wird damit beauftragt, solche aufzutreiben. Er düst mit seinem Motorrad los, kommt einige Zeit später mit Einkaufstüten von Spar, Shoprite und Co. zurück. Jemand holt die Milchwaage vom Melkstand und hängt sie an einer Schnur am Baum auf. Dann wird abgepackt und abgewogen. Fleischstücke werden in die Hände genommen und wieder auf den Haufen zurückgelegt, ein paar fallen auf den Boden. Egal. Vincent führt Buch über Gewicht und Preis. Wer nicht bar bezahlen kann oder will – und das sind so ziemlich alle –, dem wird der Betrag vom nächsten Lohn abgezogen. Es ist 27 °C warm, sagt mein Händy, und der Fliegenschwarm wird immer grösser. Angeblich essen die Menschen hier das Fleisch «well done» (durchgebraten) – nun weiss ich wieso.

Schliesslich geht es nach dem Abendmelken – wofür nicht die Hirten, sondern zwei eigens hierzu angestellte Melker zuständig sind – zusammen mit Laston und einer Praktikantin aus Kenia, die Tiermedizin studieren will, auf die Weide. Hier verendete in der letzten Nacht nach dreitägiger Krankheit trotz Breitbandantibiotika-Medikation ein junger Ochse. **Am Kadaver sollen wir eine Autopsie durchführen**, um etwas über die Todesursache zu erfahren. Für Laston fast schon Routine, für mich ziemliches Neuland: Bauch aufschlitzen, Innereien durchwühlen, Herz, Leber, Lunge und Nieren zerschneiden und auf Anomalien kontrollieren. Wir finden schwarze Flecken in Lunge und Leber, aber unser Laienbefund stösst an Grenzen, wenn es um die Interpretation geht. Ich mache ein paar Fotos, die ich einem Tierarzt schicken will. Dann streifen wir die Untersuchungshandschuhe ab und lassen sie beim Kadaver liegen. Sie werden von den Angestellten noch am selben Abend zusammen mit dem toten Tier verbuddelt. Müllabfuhr gibt es in Kasisi keine, eine Kadaververbrennungsanlage auch nicht.

Zurück in meinem Häuschen, stelle ich fest, dass sich der seit Mittag andauernde Stromausfall nun auch auf die Wasserversorgung ausgewirkt hat. Am Mittag gabs noch Wasser, nun ist das Reservoir leer, da die Grundwasserpumpen am Stromnetz hängen. Super, nach der ganzen Metzgerei keine Dusche! Immerhin hat es im Kühlschrank, der unterdessen die Aussentemperatur angenommen hat, noch Wasser und Fruchtsaft. Fehlanzeige leider auch bei meiner voreiligen Genugtuung darüber, dass ich in weiser Voraussicht als Ersatz für den Elektroherd einen Gaskocher gekauft habe: Die Gaskartusche passt nicht ins Gehäuse. **Dann halt Brot, gesalzene Butter, eine Avocado und Tomaten, unter der sambischen Sonne gereift.** Um 19 Uhr, draussen ist es längst dunkel, schlüpfe ich unter das Moskitonetz über meinem Bett, lösche das kleine Solarlämpchen und denke kurz: «Was für ein Tag!» Dann kommt der Schlaf … bis mir um 3 Uhr morgens der krähende Hahn der Nachbarin arg auf den Wecker geht. SambierInnen lieben «Chicken». Ich hoffe, dass meinem Nachbarshahn bald die Gurgel umgedreht wird. •