

**JAGEL** Nur wenige Wochen nach dem Fund mehrerer toter Pottwale strandeten am Montag erneut acht Meeressäuger an der deutschen Nordseeküste im Watt vor dem Kaiser-Wilhelm-Koog. „Ein trauriges Bild. Um jeden gestrandeten Wal bin ich traurig, es ist schade um jedes Tier“, sagt Karl-Heinz Klus. Er ist Betriebsleiter der Tierkörper-Verwertung „Rendac“ in Jagel, der letzten Station auf der unglücklichen Reise der Meeresriesen. Dort werden derzeit die Reste der drei vor wenigen Wochen verendeten Wale verwertet – und schon müssen Vorbereitungen für die nächsten Pottwale getroffen werden.

Rund 20 Tonnen zählt ein einziger der rund zwölf Meter langen Meeresriesen, deren Beschaffenheit eine Herausforderung für die Tierkörperverwertung darstellt, insbesondere die gut daumendicke Oberhaut und die dicke Fettschicht. „So etwas gibt es bei allen anderen Tie-

*„Viel lieber würde ich die Wale im Meer sehen, lebend, und nicht bei uns.“*

**Oliver Röttcher**  
Rendac-Geschäftsführer

ren nicht. Da ist der Wal etwas besonderes“, sagt Klus. Zwar werden die Walkadaver zur Sicherheit und für den Transport vor Ort in Teile zerlegt – trotzdem muss das Rendac-Team noch einmal ran. Mit dem Messer. Das sei nichts für schwache Nerven, sagt der Betriebsleiter. „Whale-Watching stelle ich mir anders vor.“ Bevor die stark zerkleinerte Fleischmasse in einem der vier großvolumigen Dampfdruckbehälter landet, um bei einer Temperatur von 133 Grad unter Druck von drei Bar keimfrei sterilisiert zu werden, gibt es für die Produk-



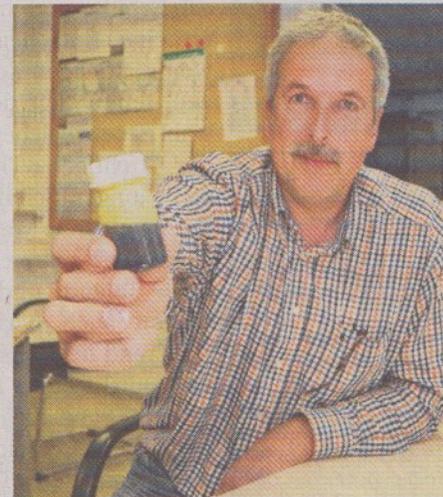
**Letzte Ausfahrt Jagel:** Bei der „Rendac“ kommen die zerlegten Walkadaver auf Tiefladern an.

WEISS (2)

tionshelfer und Schlachter eine Menge körperlich schwerer und belastender Herausforderungen zu meistern. Das Zerlegen per Hand gehört dazu – so auch der permanente Geruch von verwesenden Kadavern, der sich auf Kleidung, Haut und Haar der Mitarbeiter legt.

Damit die Fettmasse in der Produktion nicht überhand nimmt, werden die Walreste sukzessive der Produktion beigemischt. Am Ende bleiben zwanzig Prozent erdfarbene, grobkörnige Trockenmasse und zehn Prozent dunkelbraunes, halbflüssiges Fett – der Rest ist Wasser, das in den großflächigen Biobettfiltern der Anlage verdampft und in der hauseigenen Kläranlage gereinigt wird.

Seit BSE werden das pulverisierte Tiermehl ausschließlich in der Betonindustrie und die Tierfette als energiereicher raffinierter Brennstoff in der „Biodiesel“-Industrie verwendet. Sämtliche Neben- und Endprodukte der Produkt-Kategorie „Tierverwertung“ dürfen nicht mehr als Tierfutter verwendet werden. Vor Entnahme werden die Ka-



**Rendac-Betriebsleiter** Karl-Heinz Klus zeigt eine Probe mit Walfett.

Fleisch, Schlachtabfälle – und eben auch gestrandete Wale. „Viel lieber würde ich die Wale im Meer sehen, lebend, und nicht bei uns“, sagte Rendac-Geschäftsführer Oliver Röttcher.

Das Betriebsgelände der Rendac in Jagel umfasst fünf Hektar und besteht seit 1936. Zuvor war der Standort am heutigen Flugplatz untergebracht. Die Tätigkeiten des Abdeckers oder „Wasenmeisters“ gibt es seit vielen Jahrhunderten. Auf Grund der Seuchengefahren und Gerüchen lebten sie immer von der Bevölkerung abgeschieden abseits des Ortes, vergruben oder verbrannten die Kadaver an sogenannten „Wasenplätzen“. Aus den Kadavern gewonnen wurden Felle, Fette, Leim, Knochenmehl, Salmiak, Seife, Bleichmittel und Viehfutter. Bis in die 70er Jahre gab es in der Region die wegen der gefürchteten Milzbranderreger nicht ungefährlichen „Wasenplätze“. Rund 40 Mitarbeiter sind bei der „Rendac“ in Jagel beschäftigt: Vom Schlachter, über Produktionshelfer, Lkw-Fahrer, Schlosser, Elektriker und Klärwerker. Verwertet wird rund um die Uhr in zwei Schichten. *Christina Weiß*

daver auf Krankheiten, insbesondere auf BSE, untersucht.

Rund 80 000 Tonnen Rohmaterial werden in Jagel jährlich zu Tiermehl und Tierfett verarbeitet – darunter sind verendete oder totgeborene Großtiere wie Kühe, Pferde, Schweine, Schafe sowie sämtliche Arten von Haustieren, Geflügel, Wildtiere, überlagertes