Der Stall vom Hofgut Regoldshausen

WAS IST UNS DER **FLEISCHGENUSS** WERT?

Im Hinblick auf die Herausforderungen der Zukunft entwickelt sich der Ernährungstrend immer mehr hin zu fleischlosen Produkten. Landwirte und Metzger aus der Region finden allerdings, es geht auch anders: Mehr Einsatz fürs Tierwohl und Qualität vor Quantität. Darum entscheiden sich heute Betriebe wieder vermehrt für die Hofschlachtung.

VON JUDITH SCHICK

© Siegrun Janiel

Mechthild Knösel

Mechthild Knösel kümmert sich auf dem Hofgut Rengoldshausen bei Überlingen seit 17 Jahren um die Rinderherde. Sie sitzt außerdem in der Betriebsleitung des Demeterhofs, der in erster Linie ein Milchbetrieb ist. Aber: „Wer Milch will, bekommt auch Fleisch“, betont die Landwirtin, das müsse jedem bewusst sein. Damit Kühe Milch geben, müssen sie Kälber gebären. In vielen Milchbetrieben verließen die männlichen Kälber zwei, drei Wochen nach Geburt ihren Betrieb zur Weitermast irgendwo in Europa. „Bei uns wachsen die Kälber auf dem Hof auf und werden erst ab zwei Jahren zum Schlachttier.“ Bei einer Herde von 50 Milchkühen kann im Schnitt pro Woche ein Tier geschlachtet werden. „Damit wir melken können, müssen wir also schlachten.“ Mechthild Knösel tötet als einzige Landwirtin in der Region ihre Rinder selbst. „Bis vor zwei Jahren habe ich meine Tiere noch zur Tötung in den Schlachthof nach Überlingen gebracht. Die Zusammenarbeit war immer gut, aber das Problem ist das System. Das war mir ein Dorn im Auge“, sagt sie.

Verantwortung von der Geburt bis zum Tod

Rinder seien Herdentiere, und ein Tier, das seine Herden verlassen müsse, bekomme Stress. Verladung, Trans-

Unser Name ist Programm

Wirklich gutes Fleisch gibt es nur von artgerecht gehaltenen Tieren

Wir von Fairfleisch vertreiben Fleisch aus besonders artgerechter Tierhaltung an Metzgereien, Feinkostläden, Gastronomie und Großküchen. Die artgerechte Tierhaltung, kurze Transportwege, schonende Schlachtung im Metzgerschlachthof Überlingen und handwerkliche Verarbeitung – das sind die Voraussetzungen für die hervorragende Qualität und den ausgezeichneten Geschmack unserer Produkte.

Zudem bieten wir Lohnschlachtungen an, samt Zerlegung und individueller Portionierung für Metzgereien und Direktvermarkter.

Unser Werksverkauf hat für Sie geöffnet:

Mittwoch + Samstag von 9 bis 14 Uhr

Reutehöfe 11a
88662 Überlingen
Tel: 07732 89064-40

www.fairfleisch.de

Matthias Minister von Fairfleisch

port und die Atmosphäre auf dem Schlachthof, auch wenn er so nah und tierfreundlich sei wie in diesem Fall, bedeuteten weiteren Stress. „Für mich war das nicht mehr zu ertragen. Wenn ich die Verantwortung für die Tiere, die bei uns ins Leben kommen, übernehme, möchte ich sie bis zum letzten Atemzug tragen und diesen Akt nicht delegieren." Sie könne ihre Tiere nur deswegen töten, weil sie wisse, was die Alternative wäre. Sorgfältig bereitet Mechthild Knösel ihre schlachtreifen Tiere vor, indem sie sie frühzeitig an die Schlachtbox gewöhnt. Den Bolzenschuss führt sie am fressenden Tier durch, das sich in seiner Herde befindet. Dazu hat sie extra einen Fressplatz am äußeren Rand mit einem Fixierbügel ausgestattet. Die anderen Tiere würden nur kurz aufschauen, wenn sie merkten, dass eines umgefallen wäre, und fräßen dann weiter. „Das Wesentliche ist: Es sind keine Stresshormone in der Luft wie im Schlachthof", glaubt Knösel.

Generationenprojekt Bisonzucht

Wer kennt sie nicht? Die Bisons auf dem Bodanrück. Seit über 50 Jahren werden die Tiere auf der Weide geschossen. Ursprünglich wurden sie auf dem Hof getötet und zerlegt, seit den frühen 1980ern in kleinen, regionalen Metzgereien. Die eindrucksvollen Wildrinder werden bereits in der dritten Generation gehegt und gepflegt. 1970 hatten die drei Brüder der Familie Biehler die Idee, Bisons zu züchten. 1973 siedelten sie ihre Tiere von der Waldsiedlung aufs Hofgut Bodenwald um, dem heutigen Standort. 20 bis 30 Tiere bilden die Herde. Sie leben in natürlichen Familienverbänden. Es gebe keine große Schnittstelle zu Menschen, sagt Christoph Biehler, nicht vergleichbar mit einer Rinderherde. Da die Tiere ganzjährig auf der Weide leben, dürfen sie nach EU-Recht per Weideschuss getötet werden. „Seit

NFOVERANSTALTUNG: SCHLACHTUNG IM HERKUNFTSBETRIEB

Seit 2021 hat die Schlachthof-Initiative Überlingen eine Zulassung zur „Schlachtung auf dem Herkunftsbetrieb“. Die Infoveranstaltung richtet sich an alle Interessierten wie Landwirte oder Veterinäre, die sich zu den aktuellen rechtlichen Grundlagen, bürokratischen Abläufen, Wirtschaftlichkeit und vor allem zum praktischen Vorgehen orientieren möchten.

9. März um 14 Uhr,
Schlachthof Überlingen, Reutehöfe 11, 88662 Überlingen
Anmeldung: +49 (0)7732 890 64 40

Jahrzehnten macht das bei uns derselbe Jäger. Er bringt die dafür nötige Ruhe und das Verständnis für die Tiere mit“, so Biehler, der das Projekt gemeinsam mit vier weiteren Familienmitgliedern betreibt.

Kleinbetriebe sterben aus

Früher gab es laxere Hygieneregeln, Hof- und Hausschlachtungen waren die Regel. Ihre Bisons brachten sie immer zu Kleinbetrieben wie dem Schlachthaus Kaltbrunn oder zum Bauer Litz in Freudental. Viele dieser Kleinbetriebe sind aber bereits der Konkurrenz durch die großen Schlachthöfe zum Opfer gefallen, sehr zu Ungunsten des Tierwohls. Während sich die Fleischproduktion in den vergangenen Jahrzehnten zunehmend zur Massenindustrie entwickelte, regt sich ein kleiner Widerstand. Im Bodenseeraum interessieren sich immer mehr Betriebe für die Hofschlachtung, das heißt, für die Tötung im Herkunftsbetrieb. Was bei den Bisons seit Jahrzehnten die Regel ist, erspart den Tieren unendlich viel Leid und Stress und sorgt außerdem für eine höhere Fleischqualität.

Es braucht Idealisten und Vorreiter

Matthias Minister ist Geschäftsführer der Schlachthof-Initiative Überlingen sowie der Fairfleisch GmbH, die Fleisch aus artgerechter Tierhaltung vermarktet. Seit zwei Jahren werden auch die Bisons vom Bodanrück bei ihm zerlegt. Angefangen habe alles mit einem Vorreiter in der Hofschlachtung, Hermann Maier, einem Viehbauern von der Schwäbischen Alb. Er sei hartnäckig genug gewesen, die Tötung auf dem Hof durchzusetzen und habe dafür eine spezielle Schlachtbox

Höchste Qualität: Fleisch von Wagyu-Rindern.

entwickelt, so Matthias Minister. Denn per Gesetz müssen die Tiere innerhalb von 60 Sekunden nach dem Kopfschuss ausbluten, dann innerhalb von 1 bis 1,5 Stunden ins Schlachthaus transportiert werden. Minister bietet die Tötung auf dem eigenen Hof an. In der Regel passiert dies per Bolzenschuss, da die wenigsten Tiere ganzjährig draußen gehalten werden. Dafür kommt der Metzger mit dem entsprechenden Anhänger direkt zu den Tieren auf den Hof, wodurch Lebendtransporte und der Stress, den die Tiere im Schlachthof erleben, vermieden werden.

Hofschlachtung in Österreich verboten

Das Adrenalin der Tiere auf dem Schlachthof wirkt sich nachweislich negativ auf die Fleischqualität aus. Das bestätigt Richard Ratz. Der Landwirt aus Vorarlberg besitzt eine Herde japanischer Wagyu-Rinder. Die Hofschlachtung sei für ihn ein großes Thema. „In Österreich ist sie leider verboten. Meine Herde ist klein, mir geht es nur um die Fleischqualität“, sagt Richard Ratz. Für diese seien aber die letzten zehn Minuten im Leben eines Tieres ausschlaggebend: „Das weiß jeder Metzger“. Immerhin habe er nur zwei Minuten zum Schlachter und vermarkte seine Produkte direkt. Er ist aber überzeugt, dass die Kunden für bessere Qualität auch mehr zahlen würden.

Gerade hier müsse ein Umdenken stattfinden. „Wenn Schulmensen heute damit werben, auf Billigfleisch zu verzichten und es durch vegane Produkte ersetzen, ist das der falsche Ansatz“, findet Matthias Minister. „Wir müssen weniger, dafür hochwertiges Fleisch essen.“ Mit Fairfleisch wolle er ein Gegenmodell zur Fleischindustrie entwickeln: 30 Cent pro 100 Gramm Aufschlag für regionales Fleisch aus artgerechter Haltung. Er sieht hier ein gesellschaftliches Problem, welches er zwar nicht lösen könne, aber er gehe einen Schritt in Richtung Agrarwende und mehr Selbständigkeit. Christoph Biehler schließt sich an: „Es braucht Vorreiter, mit viel Leidenschaft, und da gehört Leiden mit dazu.“ Denn auf diese Schiene der Nachhaltigkeit würde sich wohl kaum jemand einlassen, dem es einzig ums Geld ginge. Doch sie bleiben beim Idealismus. Ihr Bisonfleisch vom Bodenwald könnten sie durchaus teurer verkaufen, sagt Steffen Hoschka. „Aber wir wollen, dass es sich auch die Leute leisten können, die bei uns vorbeiwandern und einen Bezug zu den Bisons haben.“