2. AUFL. NR. 342 NR. 2B/2018
ZEITSCHRIFT DER ÖBV-VIA CAMPESINA AUSTRIA

Wege für eine

Bäuerliche Zukunft

FLEISCH

Fleischqualität, was ist das?

Woher und wohin mit dem Fleisch?

Unsere Tiere werden möglichst stressfrei geschlachtet

Tierhaltung und Klima im Wandel

ÖBV
Österreichische Berg- und Kleinbäuer_innen Vereinigung

Medieninhaber, Herausgeber und Hersteller:
ÖBV-Via Campesina Austria, Schwarzspanierstraße 15/3/1, 1090 Wien
Telefon: 01/89 29 400, Fax 01/958 40 33
E-Mail: office@viacampesina.at
Homepage: www.viacampesina.at
Redaktion: Franziskus Forster, Monika Thuswald, Eva Schinnerl, Monika Gruber
Gestaltung & Layout: Eva Geber
Zeichnungen: MUCH Unterleitner
Titelfoto: Florian Walter
Druck: Atlasdruck GmbH, Wienerstr. 35, 2203 Großebersdorf
Vorstand der ÖBV-Via Campesina Austria:
(ÖBV-Via Campesina Austria, Österreichische Berg- und Kleinbäuer_innen Vereinigung): David Jelinek (Obmann), Johann Kriechbaum (Obmann), Daniela Kohler, Anneke Engel, Franziska Schrolmberger, Johann Schauer, Franz Rest
Geschäftsleitung: Julianna Fehlinger
Sekretariat: Katherina Mergl
Grundlegende Richtung: Wege für eine BÄUERLICHE ZUKUNFT erscheint 5 Mal im Jahr als Zeitschrift der ÖBV-Via Campesina Austria (ÖBV). Sie bringt kritische Analysen und Informationen über die Situation der Berg- und Kleinbauern und -bäuerinnen sowie Agrarpolitik im allgemeinen und will über Bildungs- und Aufklärungsarbeit einen Beitrag zur Lösung der Probleme von Berg- und Kleinbauern und -bäuerinnen leisten.
Die ÖBV ist ein von Parteien, Interessensverbänden und anderen gesellschaftspolitischen oder wirtschaftlichen Institutionen unabhängiger Verein, dessen Tätigkeit nicht auf Gewinn ausgerichtet ist.
Die Zeitschrift BÄUERLICHE ZUKUNFT will ein Forum für die offene Diskussion sein. Namentlich gezeichnete Beiträge geben daher nicht notwendigerweise die Meinung der Redaktion und der Herausgeber*innen wieder.
Bankverbindung: ERSTE Bank, BLZ 20 111, Kontonr. 04234529, IBAN AT 312011100004234529 BIC GIBAATWW
ÖBV-Mitgliedsbeitrag:
Ordentliche Mitglieder (Bäuerinnen, Bauern):
Euro 38,– + 1/1000 des Einheitswertes. Zwei Mitglieder in einem Haushalt zahlen nur einen Beitrag.
Kontaktbüro in Brüssel: Europäische Coordination Via Campesina (ECVC), Rue de la Sablonniere 18, B-1000 Brüssel
Tel.: 0032/2/2173112 Fax: 0032/2/2184509
E-mail: office@eurovia.org, www.eurovia.org

ISSN 1019-5130
2. überarbeitete und ergänzte Auflage der Nr. 342

LAND OBERÖSTERREICH

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Wen wundert es – beim Thema Fleisch gehen die Wogen hoch. Schon, als Gott das Fleischopfer von Abel wohlgefälliger annahm als die Ackerfrüchte von Kain kam es zum ersten Brudermord.

Auch heute noch werden Acker- und Grünlandbetriebe agrarpolitisch ungleich behandelt, was Anlass zu vielen Konflikten gibt.

Die vorliegende Zeitung ist eine Premiere: Erstmals wird eine alte ÖBV-Zeitungsausgabe (aus dem Jahr 2016) wegen besonders großen Interesses leicht überarbeitet neu aufgelegt. Es sind auch einige neue Artikel mit an Bord: Andrea Nenning schreibt Aktuelles über die Schlachtung am Heimbetrieb, zwei Autorinnen beleuchten die Situation der Mutterkuhhalter*innen und die ÖBV-AG „Stressfreie Schlachtung“ stellt sich vor. Möge es der konstruktiven Auseinandersetzung zum Thema dienlich sein!

Die Forderungen der ÖBV und die Ziele einer bäuerlich-handwerklichen Fleischproduktion werden aktuell durch die neoliberale Handelspolitik Österreichs und der EU massiv angegriffen. Auch deshalb sind die Themen in dieser Zeitung besonders brisant. Mehr dazu in der nächsten Ausgabe der „Bäuerlichen Zukunft“ Nr. 353.

Grüße aus der Redaktion,
Franziskus, Monika Th., Monika G., Eva S.

Das Engerl freut sich über alle, die das Thema „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld“ vorantreiben, damit sinnvolle Lösungen endlich legalisiert werden. Es gratuliert engagierten Landtagsabgeordneten von NEOS und Grünen, die in Vorarlberg, Kärnten und Oberösterreich Anträge dazu einbrachten. Das Engerl gibt „Daumen hoch“ für die ÖBV-Arbeitsgruppe „Stressfreien Schlachtung“, die sich seit Jahren kontinuierlich für das Thema einsetzt, viel Expertise zu bieten hat und Öffentlichkeits- sowie Bildungsarbeit betreibt. Die ÖBV pocht konsequent auf Lösungen, die für kleine Höfe und Direktvermarkter*innen einfach umsetzbar und erschwinglich sind.

Das Teuferl lacht sich ins Fäustchen über diverse Politiker und Beamte (nur männliche Form, denn rund ums Thema Schlachtung regieren die Männer), die seit Jahren die Legalisierung der stressfreien Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Nutztiere in Österreich blockiert haben. Landespolitiker schoben die Verantwortung gerne auf den Bund ab. Die Zuständigen im Gesundheitsministerium behaupteten immer wieder, dass wegen EU-Rechts leider nichts möglich wäre. Es musste das Jahr 2018 ins Land ziehen, bis ein Landesrat feststellte, dass es gar kein Pilotprojekt in Österreich mehr braucht, weil es in Deutschland ausreichend Vorbilder gibt.

Gefördert aus den Mitteln des Landes Oberösterreich

KOMMENTAR

VON FLORIAN WALTER

UN-GE-REIMT-HEI-TEN

In der Menschheitsgeschichte ist Veganismus erst relativ kurz praktizierbar: seit dem Ende der letzen Eiszeit, seit 10.000 Jahren. Zuvor war das Klima bei uns zu kalt und die Kulturpflanzen noch gar nicht gezüchtet. Vegetarier*innen dürften die Ausnahme gewesen sein und wären wahrscheinlich verhungert. Auch heute dreht sich der Überlebenskampf der Menschheit ums Fleisch. Diesmal jedoch um *weniger* Fleisch. Denn der Fleischkonsum der Industrieländer ist nur mit Futtermittelimporten aus dem globalen Süden möglich und zerstört den Planeten. Ein ungezügelter Klimawandel und dessen Auswirkungen, wie Hungerrevolten, Klimaflüchtlinge und der Sturm auf die eingezäunten Wohlstandsreservate werden nicht lange auf sich warten lassen.

Eine Alternative dazu ist es, Fleisch nur sparsam zu verwenden und Tiere ohne Kraftfuttereinsatz großzuziehen. Das heißt, zu füttern anstatt zu mästen und zwar so, dass keine unmittelbare Nahrungsmittelkonkurrenz für den Menschen entsteht: Grasfütterung, Weidehaltung, Alpung, keine Aufforstung von Berg- und „Grenzertragsgebieten". Doch Bäuer*innen, die so wirtschaften, haben es nicht leicht. Ihre Tiere gelten als minderwertig und die Schlachthöfe zahlen pro kg weniger. Das erhöht den Druck auf die Bauern und verschafft der Lebensmittelindustrie billiges Fleisch. Manche geben deshalb die Alpung auf oder intensivieren sie. Andere helfen sich durch nachträgliches Eintragen der Geburtsdaten. Dem Risiko, bei einer Kontrolle aufzufliegen, setzen sie sich bewusst aus.

Und was kommt nach dem sonnigen Leben als Biotiermasse? Der lange „unmenschliche" Tiertransport und ein gestresstes industrielles Ende. Wahrlich kein schöner Tod! Doch Initiativen zur „Stressfreien Schlachtung" scheitern am fehlenden politischen Willen.

Erschreckend aber auch die Brutalität, mit der die Tierschutzdebatte mancherorts geführt wird. Auf Tierrechtshomepages werden Tierrechte analog zu Menschenrechten gefordert. Die Konsequenz: Bauern wären dann Mörder. Manche schreiben sogar, dass, wer Tiere tötet, kein Recht hätte zu leben! Autoritäre Tendenzen. Vergessen, dass die Nazis zunächst aus Tierschutzgründen die jüdischen Schlachthäuser zusperrten, um dann ihre Hunde besser zu behandeln als jene Menschen, denen sie das Menschsein absprachen? Heute wird mit gehässigen Slogans gegen „Schlampen im Pelz" gearbeitet und es laufen Kampagnen gegen jüdische Kürschnerfamilien.

In der Idylle des bio.wellness@showfarming-Betriebes soll Blut keinen Platz mehr haben. „Würg! Pfui grauslich! Du Brutalo!", kommentieren manche Bekannte meine Arbeit im Schlachtraum. Selbst für Atheist*innen und hartgesottene, proteinverehrende Fleischesser*innen wandelt sich das Schlachttier zur „heiligen Kuh".

Schlachten emotionalisiert. Über Tod und Sterben zu reden rüttelt an gesellschaftlichen Tabus. Gefühle kommen hoch und mit ihnen schon fast vergessene und neue Ressentiments. Ist es den Leser*innen der „Bäuerlichen Zukunft" zuzumuten, am Titelfoto einen Metzger zu sehen, der einen Schlachtkörper mit der Hacke zerteilt? Und trotzdem: So geht es eben auch zu am Herzeigebioschweindlökohof!

Florian Walter
Mitglied der ÖBV-Arbeitsgruppe
„Stressfreie Schlachtung"

INHALTSVERZEICHNIS

Lisa Hofer-Falkinger und Monika Thuswald
STRESSFREIE (RINDER)SCHLACHTUNG 4

Barbara Soritz
FLEISCHQUALITÄT, WAS IST DAS? 6

Karl Erlach
WOHER UND WOHIN MIT DEM FLEISCH? 8

Isabell Zerntiz-Wiesner
MANGALITZA VON A BIS Z 11

Georg Terler
SCHLACHT- UND REIFEBEDINGUNGEN ENTSCHEIDEN ÜBER DIE RINDFLEISCH-QUALITÄT 12

Hans-Jürgen Müller und Andrea Fink-Keßler
REGIONALE FLEISCHVERMARKTUNG 14

Andrea Nenning
VERFAHREN ZUR SCHLACHTUNG VON RINDERN AM HEIMBETRIEB BZW. AUF DER WEIDE 16

Judith Moser-Hofstadler
UNSERE TIERE WERDEN MÖGLICHST STRESSFREI GESCHLACHTET 17

Lisa Hofer-Falkinger
WAS HAT FLEISCH MIT DER SVB ZU TUN? 19

Fortsetzung von Seite 16
VERFAHREN ZUR SCHLACHTUNG VON RINDERN AM HEIMBETRIEB BZW. AUF DER WEIDE 21

Roland Kitzer, Margit Velik, Georg Terler
KALBINNENMAST AUF DER WEIDE – SINNVOLLE ALTERNATIVE ZUR INTENSIVMAST? 22

Jella Jost
WARUM MIR DAS SCHLACHTEN UND DIE TIERE AM HERZEN LIEGEN 24

Julianna Fehlinger
EIN GESPRÄCH ÜBER TIERRECHTE 26

Agathe Fremiot
DIE SITUATION DER SCHLACHTHÖFE IN CHARENTE-MARITIME 29

Martin Schlatzer
TIERHALTUNG UND KLIMA IM WANDEL 30

Christine Pichler-Brix
MUTTERKUHHALTUNG IN ÖSTERREICH NICHT ERWÜNSCHT? 32

Anna Koiner
MUTTERKUHHALTUNG – GRÜNLANDBASIERT UND KLEINSTRUKTURIERT 33

Monika Gruber
GLOSSE 34

Kontaktadressen/ABO-Werbung/Mitgliedschaft 35

Eine ÖBV-Arbeitsgruppe stellt sich vor 36

STRESSFREIE (RINDER)SCHLACHTUNG

Das Thema „Stressfreie (Rinder)Schlachtung" gewinnt immer mehr an Fahrt, wie zahlreiche Medienberichte zeigen. Nachdem wir zuletzt die rechtlichen Rahmenbedingungen behandelt haben (Bäuerliche Zukunft 2015/5), widmet sich dieser Artikel den praktischen Aspekten. Zusammenfassung eines Meinungsbildungsprozesses.

VON LISA HOFER-FALKINGER UND MONIKA THUSWALD

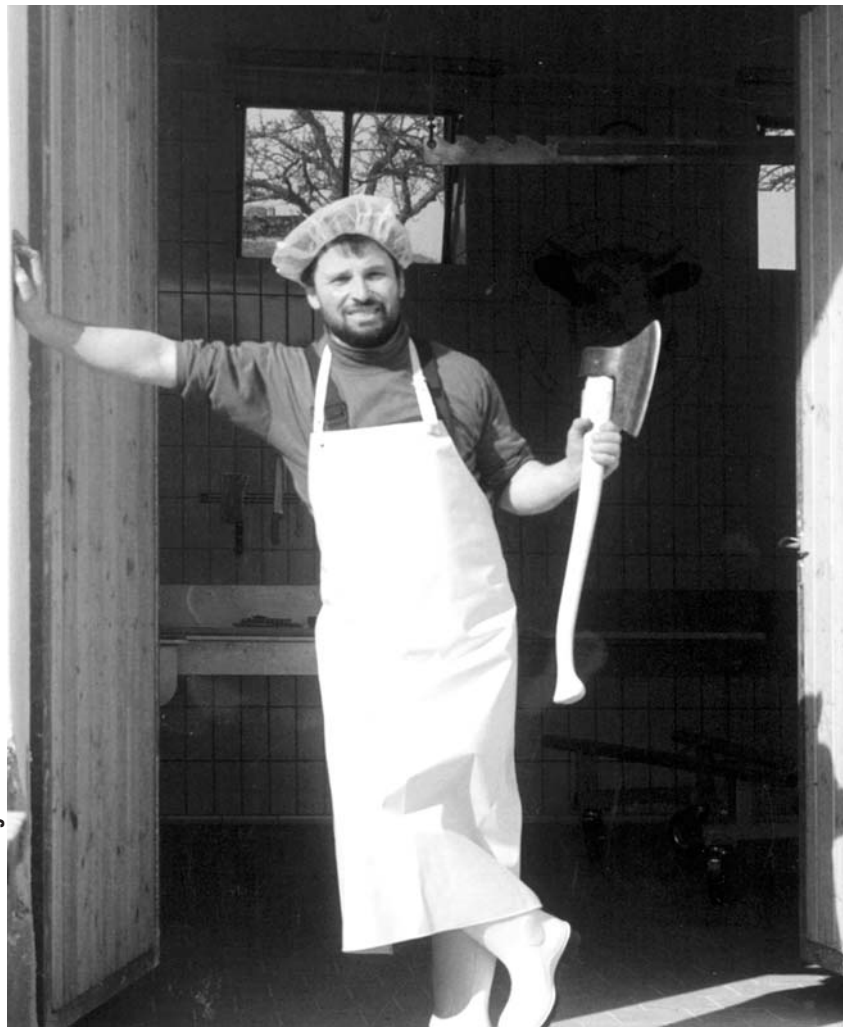


Foto: Lisa Hofer-Falkinger

Formen und Methoden für stressfreie Schlachtung gibt es viele. Jedes Land, jeder Hof, jede Bäuerin/jeder Bauer hat andere Voraussetzungen. Wir wollen erläutern, was die ÖBV-Arbeitsgruppe für Bäuer*innen mit kleinen oder mittelgroßen Höfen (im Berggebiet) nach ihrem derzeitigen Wissens- und Erfahrungsstand für sinnvoll hält. Das grundsätzliche Anliegen ist noch dasselbe wie im Jahr 2012: „Wir möchten Tiere, die wir auf unseren Höfen großziehen, auch auf unseren Höfen stressfrei schlachten dürfen". Aber inhaltlich haben wir seither einiges dazugelernt.

Vor Jahren war der „Fahrende Schlachthof" (Mobiles Schlachtsystem von Herbert Schwaiger) in Österreich unterwegs. Für die Rentabilität des „Mobilen Schlachthofes" müssen an einem Ort viele Tiere zur Schlachtung zusammengebracht werden. Dies mag z. B. für Rentierherden interessant sein, entspricht jedoch nicht dem Bedürfnis nach unkomplizierten Einzelschlachtungen.[1]

Unterschiedliche Ansätze

Bei dem Seminar „Tierschutzgerechte Rinderschlachtung am landwirtschaftlichen Betrieb" im Sauerland wurde viel über die Schlachtung von Rindern, die ganzjährig im Freien gehalten werden sowie über Kugelschuss auf der Weide diskutiert.[2] Für uns ist jedoch die Verwilderung nicht das entscheidende Argument für die stressfreie Schlachtung. Viele Bäuer*innen wollen gerade deshalb würdevoll schlachten, weil sie eine enge Beziehung zu ihren Tieren haben. Für die Betäubung von zahmen Tieren können sowohl Kugelschuss[3] als auch Bolzenschuss relevant sein.

In Sachsen-Anhalt besichtigten wir den „T-Trailer", einen Autoanhänger für Schlachtungen im Freien, den Lea Trampenau (ISS – Innovative Schlachtsysteme) entwickelt hat. Die Praktiker*innen unter uns sind jedoch skeptisch, ob der Anhänger tatsächlich genug Platz bietet, um ein Tier gefahrfrei zu entbluten.[4] Die „Mobile Schlachtbox" (MSB) von Pionier Hermann Maier aus Baden-Württemberg, die hinten an den Traktor angehängt werden kann, erscheint uns sehr praktikabel.[5] Die Nachteile sind jedoch, dass der Traktor eher für kürzere Fahrten geeignet ist und

[1] www.mobile-schlachtsysteme.at

[2] Die Basis dafür ist eine Änderung der deutschen Tier-Lebensmittelhygieneverordnung (2011).

[3] Kugelschuss ist mittlerweile auch in Österreich als Betäubungsmethode anerkannt.

[4] http://www.innovative-schlachtsysteme.de

[5] Die Schlachtbox ist in Deutschland direkt auf Basis der EU-Hygieneverordnung genehmigt.

die „Mobile Schlachtbox“ eine nicht unwesentliche Investition darstellt.[6] Dem „T-Trailer“ und der „Schlachtbox“ ist gemeinsam, dass die Lebendbeschau am Haltungsbetrieb durchgeführt wird und die mobilen Teile der Schlachtanlage als Ergänzung zum stationären Schlachtraum zugelassen werden.

Einfache Lösungen

Aus unseren Erfahrungen heraus braucht es jedoch keine aufwändigen und teuren Anschaffungen, um eine stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld hygienisch einwandfrei durchzuführen. Auf das Wesentliche reduziert, schlagen wir folgende Prinzipien vor:

- Die Betäubung des Rindes erfolgt in seinem gewohnten Lebensumfeld (Weide, Auflauf, Stall etc.) durch ein geeignetes Betäubungsgerät wie z. B. Bolzenschussapparat oder Feuerwaffe.[7] Entscheidende Faktoren dabei sind Zeit, Ruhe und Geduld. Man muss abwarten, bis das Tier in eine geeignete Position kommt. Der Ort der Betäubung ist so gestaltet, dass das Tier nicht ausbrechen kann, damit im Falle der Notwendigkeit eine Nachbetäubung mit einem bereitliegenden Ersatzgerät erfolgen kann.
- Danach muss es aber schnell gehen: Das Entbluten mittels Messerstich erfolgt am Ort der Betäubung. Das Blut wird (wenn gesetzlich erforderlich) mit einer Wanne aufgefangen und fachgerecht entsorgt oder gelangt direkt in die Güllegrube.
- Das entblutete Tier wird mit einer Vorrichtung (z. B. Frontlader, Flaschenzug, Winde, etc.) in ein Transportmittel verladen, welches flüssigkeitsdicht ist, über einen Sichtschutz, Insektenschutz und Witterungsschutz verfügt (z. B. Auto-Anhänger, umgebaute Traktorschaufel, verschließbare Box).
- Der Tierkörper wird innerhalb von 45 – 60 Minuten in den stationären Teil der Schlachtanlage verbracht und dort weiterverarbeitet.

Wir fordern die österreichische Bundesregierung auf, die nötigen Schritte zu unternehmen, um eine stressfreie Schlachtung im oben erläuterten Sinne zu legalisieren – im Sinne von Tier- und Menschenschutz, gesunder Ernährung und der Erhaltung der bäuerlichen Landwirtschaft.

Lisa Hofer-Falkinger, Biobäuerin und Monika Thuswald, Mitarbeiterin der ÖBV, arbeiten im Rahmen der ÖBV-Direktvermarktungsarbeitsgruppe zum Thema „Stressfreie Schlachtung“

Die ÖBV-Arbeitsgruppe „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld“

Bäuerinnen und Bauern in der ÖBV arbeiten seit dem Jahr 2013 zum Thema „Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld“. Gemeinsam mit Bio Austria, Erde & Saat, Demeterbund, Freilandverband und ARGE Hochlandrind haben wir ein Konzept für die „Stressfreie Schlachtung“ erarbeitet. Die „Stressfreie Schlachtung“ soll für kleine Höfe und Direktvermarkter*innen mit dem kleinstmöglichen technischen Aufwand, kostengünstig und auf ihre Betriebssituation angepasst genehmigbar sein. Wir recherchieren, organisieren Seminare zum Thema, lobbyieren bei Behörden und Politiker*innen, vernetzen uns und betreiben Öffentlichkeitsarbeit. Setz dich auch du mit uns ein! Weitere Infos: www.viacampesina.at/inhalte/stressfreie-schlachtung, Kontakt: office@viacampesina.at – Siehe auch Seite 36

[6] uria.de/

[7] Bei der Betäubung mittels Feuerwaffe ist ein Kugelfang vorhanden.

FLEISCHQUALITÄT, WAS IST DAS?

Fleischqualität wird von zahlreichen Faktoren beeinflusst. Hervorragende Qualität braucht Alternativen in der Haltung, Fütterung und Schlachtung.

VON BARBARA SORITZ

Fotos: Barbara Soritz

Fleisch versorgt unseren Körper mit einer Reihe lebenswichtiger Nährstoffe, der Gehalt an Eiweiß ist im Vergleich zu pflanzlichen Lebensmitteln relativ hoch. Tierisches Eiweiß ist besonders hochwertig, wesentlich besser verfügbar für den menschlichen Körper als Eiweiß aus pflanzlicher Herkunft. Fleisch liefert vor allem wasserlösliche Vitamine der B-Gruppe, Spurenelemente wie Zink und Selen, die wichtig sind für Abwehrkräfte und Immunsystem. Das Vitamin B12 ist für Blutbildung und Wachstumsvorgänge erforderlich.

Fleischqualität ist die Summe aller sensorischen, ernährungsphysiologischen und verarbeitungstechnischen Eigenschaften und wird von der Rasse, Geschlecht, Fütterung, Schlachtalter, Schlachtung und Fleischreifung beeinflusst.

- Sensorische Merkmale: Fleisch- und Fettfarbe, Saftverlust, Geschmack, Geruch, Zartheit
- Ernährungsphysiologische Merkmale: Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Fett, Mineralstoffe, Spurenelemente, Vitamine, Fettsäuren (Omega-3 Fettsäuren, konjugierte Linolsäuren)
- Verarbeitungstechnische Merkmale: pH-Wert, Safthaltevermögen

Wodurch wird die Fleischqualität beeinflusst?

Die vorbereitenden Maßnahmen zur Schlachtung, wie Einfangen, Separieren, Verladen, Transport, Zuführung zur Betäubung und Fixierung der Tiere führen häufig zu Belastungszuständen (FERGUSON and WARNER 2008). Dies ist u. a. problematisch im Hinblick auf den Erhalt der Fleischqualität.

Durch Stresssituationen setzt das Gehirn das Hormon Adrenalin frei. Dadurch wird in den Muskelzellen die dort gespeicherte Glukose (Fleischzucker) in Energie umgewandelt. Diese bereitgestellte Energie wird aber nicht verbraucht, sondern im Fleisch abgelagert, wodurch es zu einer Übersäuerung (pH – Wert) des Fleisches kommt. Dass starker Stress vor der Schlachtung sich negativ auf die Fleischqualität auswirken kann, ist wissenschaftlich belegt. Der bei Rindern bekannteste Fleischqualitätsmangel heißt DFD, vom englischen „dark-firm-dry“: Das Fleisch wird auffällig dunkel, fest und trocken. Dazu kommt es, weil die Glykogenreserven im Muskel durch Stress schon vor der Schlachtung verbraucht wurden, was die folgende Fleischreifung behindert. Durch die stressfreie Schlachtung und die dadurch auch bessere Entblutung der Tiere bleibt der gesamte Fleischzucker (Glykogen) erhalten und kann so für eine ganze Reifung (Umwandlung in Milchsäure) herangezogen werden. Der pH-Wert senkt sich innerhalb weniger Stunden nach der Schlachtung von 7 auf 5,6. Diese pH-Wertabsenkung ist aus Gründen der Haltbarkeit und Schmackhaftigkeit des Fleisches erforderlich. Fleisch, das durch Stressbelastung übersäuert ist, wird leimig und dunkel, hat einen faden Geschmack und eine verringerte Haltbarkeit.

Diese Erkenntnisse hat die Arbeitsgruppe „Stressfrei Schlachten“, eine Plattform verschiedener Verbände wie ÖBV, Bio Austria, Demeter, Freilandverband – um nur einige zu nennen – gewonnen. Basis dafür waren Informationen von Raumberg-Gumpenstein, Herbert Schwaiger („Die Rache der Tiere“) und Katrin Juliane

Schiffer, Doktorandin an der Universität Kassel Witzenhausen. Sogar die Direktvermarktungsabteilung der LKÖ stimmt mit diesen Erkenntnissen überein.

… und die Realität auf den Schlachthöfen und in den Fleischregalen

Beurteilt wird auf den Schlachthöfen jeder Schlachtkörper nach dem sogenannten EUROP- und Fettklassifizierungs-(1-5)-System. Gewünscht und bestbezahlt sind dabei die Kategorien U3 und R3. P gilt als fleischleer, Fettkategorie 4 und 5 zeigt eine Verfettung an, 1 wird als blau bezeichnet, d. h. ohne Fettabdeckung. Intramuskuläres Fett wird nicht beurteilt, da die Schlachtkörper nur von außen begutachtet werden.

Gänzlich unbeachtet bei dieser Beurteilung bleiben die Herkunft der Tiere, ob sie bio oder konventionell gehalten wurden, die Rasse, die Haltungsform und vor allem die Fütterung. Der einzige Parameter ist die äußere Erscheinungsform.

Wie es zu solch „hervorragender Fleischqualität" kommt, ist uns verantwortungsbewusst wirtschaftenden Bäuerinnen und Bauern nur allzu schmerzhaft bekannt. Es beginnt bei der Rassewahl. Unsere Hochleistungstiere werden in Richtungen gezüchtet, wo man auf den ersten Blick fast nicht mehr erkennen kann, ob es sich um Rinder und Schafe oder um Schweine handelt, Muskeln, Muskeln und nochmals Muskeln. Dass diese Körperformen für das Tier selbst schon große Probleme schaffen, sieht man an den zunehmenden Schwergeburten, Gelenksproblemen und Bewegungsunfähigkeiten.

Natürlich erfordern solche Muskelberge auch eine entsprechende Fütterung, und so haben wir unseren Wiederkäuer im Handumdrehen wirklich in ein Schwein verwandelt. Getreide und vor allem Eiweiß werden zur Futtergrundlage. Diese Fütterung macht nicht nur das Tier selbst krank – Stoffwechselbelastungen durch Übersäuerung – sondern die Abbauprodukte des kranken Stoffwechsels werden uns Konsumentinnen und Konsumenten im Fleisch, das wir essen, serviert. Na, dann guten Appetit!

EUROP-Klassifizierung R2 - P2 - U3

Außer Acht lassen dürfen wir auch nicht den Aspekt, dass der eigentlich für die Menschheit so wertvolle Wiederkäuer – er frisst, was wir nicht essen können, nämlich Gras und liefert uns damit hochwertige Lebensmittel wie Fleisch und Milch – zum Futterkonkurrenten für uns Menschen gemacht wird. Das hat globale Auswirkungen. Getreide und Eiweiß, das dringend für die Welternährung gebraucht würde, wandert als Tierfutter in den globalen Norden. Hunger und Mangelernährung entstehen dadurch auf der einen Seite, Krankheit und Überfettung auf der anderen. Was für ein kranker Kreislauf!

Alternative Wege

Zum Glück gibt es Alternativen: angefangen bei den mittlerweile doch tausenden von Biobäuerinnen und Biobauern bis hin zu den Züchterinnen und Züchtern besonderer Nutztierrassen. Es gibt die Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter, die von der Rassewahl über die Haltungsbedingungen, die Fütterung, Schlachtung und Verarbeitung ihrer Produkte bis hin zur Vermarktung bewusst Einfluss nehmen auf die Qualität der Lebensmittel. Es gibt die Konsumentinnen und Konsumenten, die genau diese Lebensmittelqua-

lität suchen und auch bereit sind, Konsum- und Einkaufsgewohnheiten zu ändern, um Alternativen in der Landwirtschaft zu ermöglichen.

Zudem existieren schon zaghafte Ansätze, diese andere Art der Fleischerzeugung im Handel zu etablieren. Erwähnt sei hier das Projekt „Bio-Jungschaf vom Krainer Steinschaf". Das Fleisch aus dieser Erzeugung gibt es in den steirischen Merkurfilialen unter dem Ja!Natürlich-Label zu kaufen. Die Produktionsrichtlinien wurden von den Bäuerinnen und Bauern erarbeitet, ganz auf die Fähigkeiten des Krainer Steinschafes und die Produktionssituationen der teilnehmenden Höfe zugeschnitten. Die Betriebe, momentan 22 teilnehmende Höfe mit ca. 600 Mutterschafen, wirtschaften nach den Richtlinien des biologisch-organischen Landbaus und züchten Schafe der Rasse Krainer Steinschaf im Herdebuch. Die Lämmer leben im Herdenverband; sobald und solange es die Witterung erlaubt, befinden sich alle Tiere auf der Weide. Die Winterfütterung besteht ausschließlich aus Grundfutter – Heu, Grummet, Gärheu. Bis zur Schlachtung haben die Lämmer ein Jahr Zeit. Wir vermarkten ca. 850 Lämmer im Jahr. Die Lämmer werden nach EUROP und Fett klassifiziert, die Klassifizierung hat aber keine Auswirkungen auf den Preis.

Wie sind wir zufrieden mit dem Projekt? Prinzipiell wollen die Betriebe weitermachen, aber der Druck eines monopolistischen Handelspartners braucht unsere ganze Kraft und Überzeugungsfähigkeit, um die Inhalte dieses Projektes zu schützen und den Bäuerinnen und Bauern einen fairen Preis zu erhalten.

Barbara Soritz
Biobäuerin in der Steiermark

WOHER UND WOHIN MIT DEM FLEISCH?

Wie läuft die Fleischproduktion im intensiven Bereich in Österreich? Wohl kaum jemand würde es für möglich halten, wie heute der überwiegende Anteil von Fleisch produziert wird.

VON KARL ERLACH

Foto: Eva Schinner/

Wer kennt die Bilder von Stieren auf Vollspaltenböden? Einstreulos, auf dem nackten, kalten Betonboden. Einzig der eigene Kot, der nicht gleich durch die Spalten fällt, bietet ein wenig Auflage. Die Gülle unter dem Spaltenboden verbreitet scharfe „Gerüche", die Lungen und Schleimhäute reizen und verätzen. An Auslauf oder gar Weide ist nicht zu denken, und auch das Futter ist meist nicht artgerecht, weil zu nährstoffkonzentriert. Spielen wir die Produktion noch ei-

niger anderer Nutztierarten durch: Der überwiegende Teil der Mastschweine wird in Österreich nicht artgerecht gehalten. Die Produktionseinheiten haben sich in den letzten Jahrzehnten massiv vergrößert, die Anzahl der Tierhalter*innen hat massiv abgenommen. Ein hohes Maß an Intensivierung ist entstanden. Die intensive Tierhaltung grenzt an Tierquälerei. Vollspaltenböden und Dunkelstallhaltung führen trotz möglichst kurzer Produktionszyklen zu gesundheitlichen Problemen. Der Medikamenteneinsatz, vor allem der illegale Medikamenteneinsatz ist damit hoch. Das Schnitzel aus dieser Produktion ist billig.

Fragwürdige Produktionsbedingungen

Zusammengefasst: Gentechniksoja aus Übersee, Massentierhaltung, einstreulos mit Dunkelstallhaltung, kein Auslauf, Masse, Überschuss, Minimalstanforderungen, um die Tiere irgendwie kurz bis zur Schlachtung am Leben zu erhalten. Das bedeutet Überproduktion mit Preisverfall. Die Produzent*innen sehen sich gezwungen, noch mehr zu produzieren, um die schlechten Preise auszugleichen. Doch noch mehr Produktion bringt „Schweinefleischberge“, die zu Schleuderpreisen über Aktionen verramscht werden. Und noch schlechtere Preise führen schließlich zum „Bauernsterben“. Im Geflügelbereich ist es nicht viel anders. Nur noch wenige Betriebe produzieren die Fleischmasse. Die Tierhaltung ist auch hier fragwürdig. Ein Schlachtalter schon ab dem 30. Tag nach Gabe höchst konzentrierter Futtermittel erscheint möglich. In einem Prospekt habe ich kürzlich Huhn um Euro 3,49 per Kilogramm angeboten gesehen. Sofort sind meine Gedanken darum gekreist, wie das nur möglich sein kann, und schon ist man bei der fragwürdigen Produktion. Langfristig sind auch die Konsument*innen nicht die Gewinner*innen einer solchen Preispolitik, da Fleisch aus dieser Produktion vielerlei Risikofaktoren beinhaltet, die uns Menschen systematisch krank machen. Schon lange kritisiere ich diese Art der Produktion. Von der bäuerlichen Seite muss sie als, „keine sinnvolle bäuerliche Arbeit“ abgestempelt werden.

Oberflächlich betrachtet lehnen fast alle dieses System ab. Wer also ist schuld daran?

Wohl kaum ein Bauer oder eine Bäuerin will seine bzw. ihre Tiere nicht gut halten, doch in der Entwicklung der letzten Jahrzehnte ist es so geschehen. Sind der Handel bzw. die Verarbeitung schuld, die keine entsprechenden Preise für die Produzent*innen bezahlen?

Oder sind es doch die Konsument*innen, die nicht bereit sind, jene Preise zu bezahlen, die für eine entsprechende Tierhaltung notwendig sind? Die Durchleuchtung des konventionellen Systems gibt aus ethisch-moralischer Sicht nur eine Antwort, nämlich auf das Fleisch aus dieser Erzeugung gänzlich zu verzichten.

Tierhaltung mit welcher (geistigen) Haltung?

Wenn Fleisch, dann unbedingt Bio. Die Unterschiede zwischen Tierhaltung im Biobereich und dem konventionellen Bereich sind nach genauerem Hinsehen gewaltig groß. Immer wieder wird versucht, sogenannte besonders gute konventionelle Betriebe für Vergleiche heranzuziehen. Es handelt sich aber um zwei unterschiedliche Systeme, die stark mit der geistigen Haltung der Betreiber*innen zusammenhängen. Am Biobetrieb hat man Freude daran, den Tieren ein möglichst artgemäßes Leben zu gewährleisten. Artgemäßes Futter, ausreichende Stallfläche mit Einstreu, Auslaufmöglichkeit, – die Witterung, wie Sonne, Regen usw. genießen zu dürfen – stehen im Vordergrund. Der Sozialkontakt mit Artgenossen, wie Mutter-Kindverhalten, Spielverhalten, Sexualverhalten ist bestmöglich zu gewährleisten. Weide ist ein wichtiger Bestandteil für die artgerechte Haltung der entsprechenden Nutztiere.

Foto: privat

Dies alles sind auch gute Voraussetzungen für die Gesunderhaltung. Damit müssen weniger Medikamente eingesetzt werden. Tiermedizinisch sind Homöopathie und Phytotherapie der Vorzug zu geben.

Die Haltung und Fütterung sind in den Tierhaltungsrichtlinien gesetzlich auf einem hohen Niveau festgeschrieben. Außerdem unterliegen sie einem sehr ausgereiften Kontrollsystem. Ein Mindestmaß an Stall- und Auslauffläche ist vorgeschrieben. Es gibt keine einstreulose Tierhaltung. Das Abliegen auf einer verformbaren Liegefläche ist für die Tiere angenehm. Stalleinrichtungen sind definiert und Weide ist angesagt. Dass das Lebensmittel Fleisch aus dieser Erzeugung für uns Menschen wertvoll ist, erscheint logisch. Allerdings genauso logisch ist auch ein höherer Preis dafür. Nach dem Motto „weniger ist mehr" sollte Fleisch in geordnetem Maß und möglichst wenig weiterverarbeitet und in Bioqualität konsumiert werden.

Schlachtung mit Achtung

In der persönlichen Entwicklung habe ich mich entschlossen, die Schlachtung unserer Tiere selbst durchzuführen. Warum? Wir begleiten einander von der Geburt an, von der täglichen Betreuung, dem „Aufwachsen", der gemeinsamen Freude wie Auslauf, Weide und Spielen. Aber auch Begleitung bei Problemen wie Krankheit. Wir wachsen also gemeinsam, wir sind eine Lebensgemeinschaft, in der wir einander ergänzen und befruchten. Allerdings wissen wir als Menschen, wofür unsere Nutztiere bestimmt sind, in diesem Fall zur Erzeugung des Lebensmittels Fleisch. Fleisch, das in dieser Form zur Ernährung als Lebensmittel für unsere Kund*innen und uns dienen soll. Die Schlachtung durch das eigene Betreuungspersonal ist für das Tier sicherlich die schonendste Art. Der Ausdruck „Stressfreie Schlachtung" sollte wohl durch den Ausdruck „Stressarme Schlachtung" ersetzt werden.

Vor der Schlachtung steht die persönliche Konzentration im Vordergrund. Die Einstellung auf einen hochsensiblen Bereich besteht aus zwei Teilen, erstens der „mechanischen Vorbereitung", wie Schlachtgeräte und Hygiene, der kurze gedankliche Ablauf der Grundkenntnisse der Schlachtung, d. h. beste Vorbereitung, um den Prozess der Schlachtung möglichst schnell umsetzen zu können. Zweitens die Vorbereitung des oder der Tiere nach dem Muster, das seit Jahrtausenden den Menschen und die Tiere begleitet. In der eigenen Konzentration und Gefasstheit werden die Tiere davon in Kenntnis gesetzt, dass sie über die anderen erhoben werden, dass sie nun ihrer Bestimmung zugeführt werden, mit dem Ersuchen, dass wir uns dann von ihnen ernähren dürfen, und der Dank dafür wird ihnen übermittelt. Dieser Vorgang dauert meist nur wenige Augenblicke. Fast immer werden die Tiere dann ruhig und gefasst. Es umströmt uns dann eine Stimmung, die tief in die Seele geht. Dann wird die Schlachtung ohne Verladen und ohne Transport fachmännisch durchgeführt. Dies ist für mich Schlachtung mit Achtung.

Fachleute erkennen mit einer Berührung des Fleisches, ob das Tier gestresst war oder nicht. Dies ist für die Fleischreifung und die Verarbeitung ein Punkt, der in der Qualität ein wesentliches Kriterium darstellt.

DI Karl Erlach
Biobauer in Reichenau an der Rax

MANGALITZA VON A BIS Z

Wir sind ein kleiner Selbstversorgerhof im Weinviertel, ca. 35 Autominuten von Wien entfernt, mit dem Schwerpunkt „Mangalitzaschweine". Mein Mann und ich bewirtschaften den Hof nun seit fast 20 Jahren. Als Quereinsteiger mussten wir die komplette Struktur aufbauen und uns altes und neues Wissen aneignen.

VON ISABELL ZERNTIZ-WIESNER

Mit vier Kindern im Haus war schnell klar, viele Sachen selber zu produzieren und so wenig wie möglich „einzukaufen". Mittlerweile sind wir in puncto Schweinefleisch und Geflügel komplett autark. Der Obst- und Gemüseanbau wächst und wächst und wird hoffentlich noch heuer mitziehen.

Als wir mit den Schweinen angefangen haben, war uns sehr wohl bewusst, dass wir diese Tiere auch töten müssen. Anfangs noch zusehend und lernend, bald selber machend, sind wir immer mehr in das Bewusstsein für die Notwendigkeit einer stressfreien Schlachtung „gekippt". 2007 haben wir dann in den USA unseren ersten dreitägigen Hausschlachtungskurs abgehalten und sind seit dieser Zeit mindestens einmal pro Jahr in Kanada und den USA unterwegs.

Unsere ersten Kurse in Österreich gab es dann ab dem Jahr 2008. Anfangs eher erfolglos und mit vielen Behördenhürden gepflastert, freut es uns immer mehr, dass sich jedes Jahr mehr Leute für eine stressfreie Schlachtung mit kompletter Verarbeitung interessieren. Die Palette der Teilnehmer reicht von Küchenchefs über Versicherungsdirektoren, Landwirte und Hausfrauen bis hin zu Kieferchirurgen.

Foto: Jürgen Schmücking

Ohne Stress, mit Würde

Für uns war und ist immer der Antrieb, das Tier bis zum Schluss würdevoll zu begleiten. Das Mangalitzaschwein wächst bei uns am Betrieb mindestens 1,5 Jahre lang und sollte nicht in den letzten Minuten oder Stunden seines Lebens durch lange Transporte „zerstört" werden. Unsere Tiere werden während des Fütterns in der Herde geschlachtet. Ohne Geschrei und ohne Stress. Auf die oft gestellte Frage, ob es den anderen Tieren nichts ausmacht, dass ein Artgenosse plötzlich tot ist, kann ich nur sagen: Nein. Ein Schwein ist ein Allesfresser, und wenn du im Gehege ausrutschst, alleinlebend in der Pampa bist und du keinem abgehst, dann werden dich deine Schweine spätestens an dem Tag aufzufressen beginnen, an dem du zu stinken anfängst.

Kann man am Fleisch sehen, ob das Tier gestresst war oder nicht? Ja. Aber nur, wenn das Tier in einer Hälfte oder grob zerlegt, noch mit den Bindehäuten, vor einem liegt. Nach dem Grad des Stresses kann man Luftbläschen, Flüssigkeitseinlagerungen bei den Gelenken bis hin zu roten Punkten, also Zellexplosionen im Muskel selber, erkennen. Und Studien belegen, dass „gestresstes" Fleisch, welches wir zu uns nehmen, dazu führt, dass sich unser Herzschlag erhöht.

Wir haben uns für diesen Weg entschieden und genießen es, zu wissen, woher unser Fleisch kommt, was das Tier gegessen hat und wie es gestorben ist.

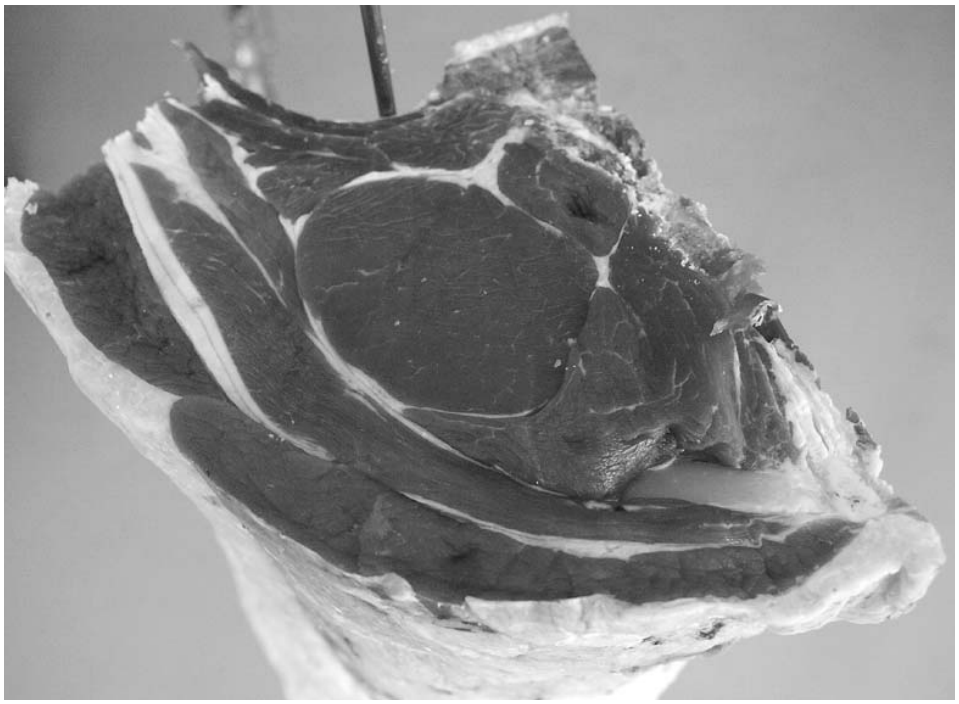
Isabell Zerntiz-Wiesner betreibt mit ihrem Mann Christoph einen Bauernhof im Waldviertel. Die beiden halten Hausschlachtungs- und Verarbeitungskurse in Österreich, Deutschland, England, Kanada und den USA.

Auf Wunsch der Autorin sind in diesem Text mit der männlichen Schreibweise beide Geschlechter gemeint.

SCHLACHT- UND REIFEBEDINGUNGEN ENTSCHEIDEN ÜBER DIE RINDFLEISCH-QUALITÄT

Konsument*innen erwarten sich von Rindfleisch eine hohe Qualität und einen guten Geschmack. Was vor und nach dem Schlachten von Rindern zu beachten ist, damit hohe Fleischqualitäten erreicht und somit die Kundenwünsche erfüllt werden, wird in diesem Artikel erklärt.

VON GEORG TERLER



Eine ausreichende lange Reifedauer ist Voraussetzung für eine hohe Fleischqualität

Fotos: Georg Terler

Fleischqualität kann anhand von vielen verschiedenen Merkmalen beschrieben werden. Häufig werden Regionalität oder diverse Markenprogramme mit Fleischqualität in Verbindung gebracht. Sie geben jedoch nur Auskunft über die Qualität des Prozesses und des Produktionssystems, in dem das Fleisch produziert wurde. Die Fleischqualität im Sinne der Produktqualität wird jedoch durch Merkmale wie Saftigkeit, Geschmack oder Gehalt an wertbestimmenden Inhaltsstoffen (z. B. intramuskuläres Fett, essentielle Spurenelemente, Fettsäuremuster …) bestimmt. Wenn man von Rindfleisch spricht, ist jedoch die Zartheit des Fleisches das wichtigste Qualitätskriterium.

Die Zartheit von Rindfleisch kann von vielen verschiedenen Faktoren beeinflusst werden. Rasse, Schlachtalter, Kategorie (Jungstier, Ochse Kalbin, Jungrind, Altkuh) oder Fütterung (Grundfutterart, Kraftfuttermenge) sind Beispiele für Einflussfaktoren, die sich auf die Fleischqualität auswirken können. Durch die Auswahl der Tiere oder der Fütterungsmethoden kann die Grundlage für eine gute Fleischqualität geschaffen werden. Ob das Fleisch am Teller aber tatsächlich zart und schmackhaft ist, entscheidet sich meist in den Stunden und Tagen vor bzw. nach der Schlachtung.

Stress vor der Schlachtung vermeiden

Stress vor der Schlachtung kann durch lange Transporte oder Nüchterungszeiten sowie Kontakt mit fremden Tieren vor der Schlachtung (z. B. im Transport-LKW oder in den Warteboxen am Schlachthof) entstehen. Aber auch das Verhalten von Menschen vor oder während der Schlachtung kann die Stressbelastung der Tiere beeinflussen. Am günstigsten wäre, wenn das Tier unmittelbar in seinem gewohnten Lebensumfeld sterben könnte. Da jedoch die Tötung der Tiere im Stall oder auf der Weide in Österreich rechtlich nicht zugelassen ist, gilt derzeit die Schlachtung am Heimbetrieb als die stressärmste Schlachtmethode. Ist eine Schlachtung am Heimbetrieb aufgrund fehlender Einrichtungen (Schlachtraum) nicht möglich, so sollten die Transportstrecken zur Schlachtstätte möglichst kurz gehalten werden. Darüber hinaus ist auf einen behutsamen Umgang mit den Tieren (beim Einfangen, Auf- und Abladen der Tiere, in den Treibgängen am Schlachthof etc.) zu achten.

Stress rund um die Schlachtung kann insbesondere den Fleisch-pH-Wert und damit verbunden die Fleischfarbe, das Safthaltevermögen, die Zartheit und die Haltbarkeit des Fleisches negativ beeinflussen. Nach der Schlachtung entsteht im Schlachtkörper Milchsäure (Laktat). Die Bildung des Laktats bewirkt einen pH-Wert-Abfall, der für die Haltbarkeit des Fleisches von entscheidender Bedeutung ist. Bei Rindern wird rund 24 Stunden nach der Schlachtung der End-pH-Wert erreicht, der unter 5,8 liegen sollte. Erleiden die Tiere vor oder während der Schlachtung Stress, so kann dieser Vorgang gestört werden, was zu Fleischfehlern führen kann.

Ein typischer Fleischfehler bei Rindfleisch ist DFD-Fleisch, welches sehr dunkel, fest und trocken ist (Dark, Firm, Dry). DFD-Fleisch wird oft auch als DCB-

Fleisch bezeichnet (Dark-Cutting-Beef). Stress vor der Schlachtung führt dazu, dass nach der Schlachtung nur wenig Laktat gebildet wird, wodurch der pH-Wert des Fleisches kaum absinkt und der End-pH-Wert über 6,2 liegt. Dieser Fleischfehler führt auch zu einer geringen Haltbarkeit von Fleisch- und Fleischwaren.

Stress während der Schlachtung kann bei Schweinen dazu führen, dass der pH-Wert nach der Schlachtung sehr rasch abfällt und dadurch PSE-Fleisch entsteht. PSE-Fleisch ist bleich, weich und wässrig (Pale, Soft, Exsudative), das heißt, es ist sehr hell und verliert beim Kochen viel Wasser. Aufgrund von Züchtung ist dieser Fleischfehler bei den Schweinen kaum noch zu finden.

Für optimale Kühlbedingungen sorgen

Neben dem Umgang mit den Tieren vor der Schlachtung hat auch die Behandlung der Schlachtkörper nach der Schlachtung einen wesentlichen Einfluss auf die Fleischqualität. Laut HACCP-Richtlinien darf die Kerntemperatur des Fleisches im gesamten Verarbeitungsprozess 7 °C nicht übersteigen. Diese Vorgaben sind sowohl von Schlachthöfen und Fleischverarbeiter*innen als auch von Lebensmittelhändler*innen und Direktvermarkter*innen einzuhalten. Um dies zu gewährleisten, sollte die Temperatur in den Kühlräumen und Kühlvitrinen zwischen 0 und 4 °C liegen. Weiters ist darauf zu achten, dass die Kühlkette niemals unterbrochen wird. Die lückenlose Kühlung ist notwendig, damit Verderbsprozesse verhindert werden können und somit hygienisch einwandfreies Fleisch auf den Teller kommt.

Je länger die Reifung, desto zarter das Fleisch

Rund 24 Stunden nach der Schlachtung tritt beim Rind die Totenstarre ein. Zu diesem Zeitpunkt erreicht das Fleisch seine höchste Zähigkeit. Erst die Auflösung von Bindegewebe durch eiweißabbauende Enzyme verleiht dem Fleisch die erwünschte Zartheit. Allerdings braucht dieser Prozess viel Zeit, wobei die Reifung umso länger dauert, je älter die Tiere sind. Versuche an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zeigten, dass sowohl bei Kalbinnen- als auch bei Stierfleisch Reifedauern von zumindest 14 Tagen eingehalten werden sollten. Zwischen 7 und 14 Tagen nach der Schlachtung tritt eine wesentliche Verbesserung der Zartheit ein, die sich günstig auf den Genusswert des Fleisches auswirkt. Durch Verlängerung der Reifedauer auf 21 Tage kann eine weitere Erhöhung der Zartheit erreicht werden, wobei jedoch der positive Effekt geringer ist als zwischen 7 und 14 Tagen. Bei jüngeren Tieren (Kälbern, Jungrindern) kann dagegen bereits nach 7 bis 10 Tagen Reifedauer eine hohe Fleischqualität erreicht werden.

Stress vor der Schlachtung kann im Schlachtkörper zu Vorgängen führen, die die Fleischqualität verringern

Neben der Zartheit beeinflusst die Reifedauer auch die Farbe und den Geschmack des Fleisches. Je länger das Fleisch reift, umso heller wird es in der Regel. Darüber hinaus entstehen durch Eiweiß- und Fettabbau während der Reifung Aromastoffe, die entscheidend für den Geschmack des Fleisches sind.

Fazit

Die Qualität von Rindfleisch wird von vielen verschiedenen Faktoren beeinflusst. Durch die Auswahl geeigneter Tiere und eines geeigneten Mastsystems kann die Grundlage für eine gute Fleischqualität gelegt werden. Entscheidend für hohe Fleischqualitäten ist jedoch der Umgang mit den Tieren bzw. den Schlachtkörpern rund um die Schlachtung. Vermeidung von Stress vor und während der Schlachtung, Einhaltung optimaler Kühlbedingungen und ausreichend lange Reifedauern des Fleisches sind wesentliche Erfolgsfaktoren für eine hohe Fleischqualität.

DI Georg Terler
Mitarbeiter in der Abteilung für Alternative Rinderhaltung und Produktqualität an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.

REGIONALE FLEISCHVERMARKTUNG

Chancen und (zu) viele rechtliche Hemmnisse? Ein kritischer Blick auf den Fleischmarkt in Deutschland.

VON HANS-JÜRGEN MÜLLER UND ANDREA FINK-KESSLER

Fotos: Fleischer Sven Lindauer, Bildarchiv Ökolandbau.de

„Regional" weckt nicht nur Sehnsüchte nach Überschaubarkeit, Qualität und Ehrlichkeit bei den Verbraucher*innen, sondern auch nach besseren Margen eines von Dumping und Discount geprägten, wettbewerbsintensiven Lebensmittelmarktes. „Regionale Lebensmittel" – das steht in Regierungserklärungen und wird mit Pilotprojekten gefördert. Ist damit die regionale Fleischvermarktung im „mainstream" angekommen? Der genaue Blick auf den deutschen Fleischmarkt zeigt ein ganz anderes Bild: Wenige große Schlacht- und Fleischunternehmen dominieren Inlands- und Exportmärkte und die traditionellen Wertschöpfungsketten im ländlichen Raum sind nahezu zerbrochen. Nur noch knapp ein Drittel der knapp 14.000 deutschen Metzgereien schlachten selbst (2014). Tendenz abnehmend. Alle anderen holen sich Schlachthälften und Teilstücke vom Schlachthof oder Großhandel. Die Beziehungen zur regionalen Landwirtschaft sind gekappt, auch weil die wenigen in der Produktion verbliebenen und stark gewachsenen Betriebe immer weniger bereit sind, sich die Arbeit zu machen, lediglich ein paar Tiere an den lokalen Metzger zu liefern.

Eine Folge ist, dass selbst in Regionen wie Nordhessen oder in Bayern, in denen das Metzgerhandwerk traditionell stark war, die Wege zur nächsten Schlachtstätte gerade für Landwirt*innen, die selbst regional vermarkten wollen, immer weiter werden. Daher setzen diese zunehmend auf hofnahe oder sogar hofeigene Schlachtung. Jedoch: ob Metzger oder Landwirt*in – wer neue Beziehungen zur regionalen Vermarktung von Fleisch aufbauen und wer die traditionellen Beziehungen erhalten will, dem stehen zahlreiche Hürden entgegen. Der Wettbewerbsvorteil extrem arbeitsteiliger und damit kostengünstig wirtschaftender industrieller Schlachtunternehmen und Lebensmittelverarbeiter und die ihnen entsprechenden, sehr preisbewussten Verbraucher*innen sind nur einige davon. Mehr noch als der Preiswettbewerb sind für die vielen und durchaus auch erfolgreichen direktvermarktenden Betriebe sowie Metzgereien die rechtlichen Rahmenbedingungen zu einem großen Hindernis und einem wichtigen kostentreibenden Faktor geworden.

Vielfach wird bei diesem Thema ausschließlich auf die EU geschaut (und darüber geschimpft). Dabei hat diese vor Jahren einen Paradigmen-Wechsel im Bereich der Lebensmittelsicherheit und -ver-

arbeitung vollzogen – hin zur Stärkung der Eigenverantwortung der Lebensmittelunternehmer*innen. Dabei ist die mit den neuen EU-Verordnungen verbundene Flexibilisierung eine wesentliche Voraussetzung dafür, dass lokale Wertschöpfungsketten erhalten und neu aufgebaut werden können. Gerade durch die EU-Hygieneverordnungen sind gegenüber dem alten Fleischhygienerecht viele Detailvorschriften weggefallen. Daher können vor Ort Ausnahmen gemacht werden – zugunsten kleiner und mittlerer Betriebe, zugunsten von Betrieben in geographisch schwierigen Regionen und zugunsten regionaler Spezialitäten.

ABER

- Bei der EU-Zulassung von Schlachtbetrieben (nach EU-VO 852 und 853/2004) werden die dort gegebenen Entscheidungsspielräume von den Zulassungsbehörden nicht immer zugunsten des Handwerks genutzt. Detailvorschriften des alten Fleischhygienerechts werden durch die „Hintertür“ wieder eingeführt. Den Zulassungsbehörden fehlt es zudem oftmals auch an einem Verständnis für die handwerkliche Fleischverarbeitung, das Handeln wird zu stark von den Risiken industrieller Schlachtung und Verarbeitung her bestimmt. Für das Handwerk bedeutet das unnötige und hohe Investitionen.
- Die laufenden Kosten und der Arbeitsaufwand (Dokumentation) der nach EU-VO 852/2004 geforderten Eigenkontrollen (HACCP) sind hoch. Die Verordnung mikrobieller Kontrollen (VO 2073/2005) öffnet Ausnahmen für Kleinbetriebe, die aber nicht alle Behörden anwenden. Oft werden dafür kostenaufwändige Risikoanalysen von den Betrieben gefordert.

Die neue EU-Tierschutzschlachtverordnung ist gut und notwendig, um das Bewusstsein für den Tierschutz in allen Betrieben zu schärfen. Bei handwerklicher Einzeltierschlachtung können die Tierschutzanforderungen gut eingehalten werden. Jedoch setzt die Verordnung auf Formalisierung der Kontrolle, u. a. die automatisierte Dokumentation des Elektrodurchflusses bei der Schweinebetäubung.

Von besonderer Bedeutung sind aktuell die neuen Vorgaben, behördliche Kontrollen durch entsprechende Gebühren kostendeckend durchzuführen. Sie benachteiligen kleine Verarbeiter*innen und Schlachtbetriebe extrem stark:

- Die Kosten der amtlichen Regelkontrolle (VO 882/2004) werden in einigen Bundesländern den Betrieben in Rechnung gestellt. Kontrollen mussten bislang nur bezahlt werden, wenn es sich um Regelverstöße handelte. Ein Betrieb soll beispielsweise 144 Euro pro Kontrolle bezahlen. Es laufen Rechtsklagen.
- Die Kosten der Fleischbeschau pro Schlachttier sind für Betriebe mit kleinen Schlachtzahlen unverhältnismäßig hoch und machen rund 25 Prozent der Schlachtkosten aus. Verschärft wird dies, seitdem einige Landkreise in Deutschland dazu übergegangen sind, die tatsächlichen Kosten pro Fleischbeschau abzurechnen. Der Spielraum, den die entsprechende EU-Verordnung zur Anwendung einer kostendeckenden Gebührenkalkulation zulässt, wird dabei nicht angewendet.

INFO

Der Verband der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung vlhf e.V. hat sich 2010 aus einem BÖLN-geförderten Beratungsprojekt zur Umsetzung der EU-Hygieneverordnungen im Fleischhandwerk heraus gegründet. Er ist bundesweit tätig und hat inzwischen 65 Mitgliedsbetriebe. Der Verband führt Schulungen durch, berät Landwirt*innen und lokale Schlachtbetriebe und informiert unter anderem über die Rechtslage. Siehe auch www.biofleischhandwerk.de

- Ohnehin sind die Kosten für die Entsorgung der Schlachtabfälle für Kleinbetriebe schon deutlich höher, da es sich für sie oft nicht lohnt, die Schlachtabfälle so zu trennen, dass noch lukrative Weiterverwertungen entstehen. Auch die Anfahrtskosten der Entsorgungsunternehmen können nur auf kleine Mengen umgelegt werden.

Fazit

Will regionale Fleischvermarktung mehr sein als ein Etikett, dann ist die eigene Verarbeitungsinfrastruktur (Schlachtung, Zerlegung) von elementarer Bedeutung. Nur so kann den Verbraucher*innen genau das begehrte und hochwertige Produkt geliefert werden, das sie sich wünschen und für das sie auch bereit sind, mehr zu bezahlen. Aber der höhere Produktpreis kompensiert nicht alle Kostennachteile der kleineren handwerklichen Betriebe. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen sind eine wichtige Stellschraube für eine regionale Verarbeitung:

- Handwerkliche Schlachtbetriebe müssen insbesondere bei den laufenden Kosten der Kontrolle und Fleischbeschau entlastet werden. Die rechtlichen Grundlagen dafür sind gegeben.
- Investitionsförderung über ELER und regionale Wirtschaftsförderung sollen für die Bedingungen des lokalen Fleischhandwerks angepasst und offensiver angeboten werden.
- Die Zulassung hofnaher Schlachtung (Bolzenschuss, Kugelschuss auf der Weide) in Verbindung mit mobilen Schlachteinheiten muss erleichtert werden.

Hans-Jürgen Müller, Agraringenieur und Landwirt, Bioland-Betriebsgemeinschaft Gut Fahrenbach. Direktvermarktung von Rindfleisch der eigenen Angusherde, Vorsitzender des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung.

Andrea Fink-Keßler, Agrarwissenschaftlerin im Netzwerk „Die Landforscher" und Geschäftsführerin des Verbandes für Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung.

Kontakt: info@biofleischhandwerk.de

Verfahren zur Schlachtung von Rindern am Heimbetrieb bzw. auf der Weide

Transport und Schlachtung sind für Tiere Stressfaktoren. Biobauern und Biobäuerinnen suchen daher nach neuen Wegen. Ein Überblick über verschiedene Möglichkeiten, die allerdings in Österreich derzeit noch nicht zugelassen sind.

VON ANDREA NENNING

Vor der Schlachtung sind Tiere verschiedenen herausfordernden Situationen ausgesetzt: vermehrter Kontakt zu Menschen, Transport, neue und ungewohnte Umgebung, Futter- und Wasserentzug, Änderung in der sozialen Struktur und Veränderungen von klimatischen Bedingungen. Diese Faktoren lösen bei Tieren Stress aus und erhöhen das Risiko für Verletzungen. Auch bei der Betäubung kann es immer wieder Probleme geben. Eine Untersuchung in 50 Schlachthöfen in Österreich, Deutschland und der Schweiz zeigte, dass 13,5 % der Rinder Anzeichen einer unzureichenden Betäubung aufwiesen.

Tierhalter*innen tragen die Verantwortung für das Wohlergehen des lebenden Tieres sowie für den Schutz des Tieres bei der Schlachtung. Immer mehr Bäuerinnen und Bauern suchen daher nach neuen Wegen, um dem Tierschutz bei der Schlachtung gerecht zu werden. Häufig ist das Ziel, am Heimbetrieb zu schlachten, um den Lebendtransport der Rinder komplett zu vermeiden. Dadurch kann die Stressbelastung für die Tiere weitestgehend reduziert werden. Zudem gibt es Untersuchungen, die aufgrund der geringeren Stressbelastung bei der Schlachtung eine bessere Fleischqualität bestätigen.

Mögliche Alternativen

Mobiler Schlachthof. Ein mobiler Schlachthof ist mit allem ausgestattet, was für die Schlachtung benötigt wird und kann zu verschiedenen Orten transportiert werden. In Deutschland, Schweden und Norwegen sind mobile Schlachthöfe zugelassen. In Österreich wurde zwar vor einigen Jahren ein fahrender Schlachthof konstruiert, für diesen gibt es aktuell jedoch keine Zulassung. Die Betäubung vor der Tötung, das Ausbluten und die passende Ausstattung für das Arbeiten auf begrenztem Raum sind problematische Eckpunkte. Es braucht eine gute Verbindung zum Einschleusen der betäubten Tiere. Dabei muss auf den kurzen Zeitabstand zwischen Betäubung und Entblutung geachtet werden.

Mobile Schlachteinheit. Eine mobile Schlachteinheit ist Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebes. Diese wird eingesetzt, um bei der Entblutung das Blut aufzufangen und einen hygienisch einwandfreien Transport des toten Tieres zum Schlachtbetrieb sicher zu stellen. In Deutschland kann eine mobile Schlachteinheit, zum Beispiel ein Anhänger, zur Schlachtung von Rindern am Haltungsbetrieb als Teil des zugelassenen Schlachtbetriebes eingesetzt werden. Die Schlachttieruntersuchung wird am Heimbetrieb durchgeführt.

Die steirische Firma Zotter hat einen Antrag auf Zulassung einer mobilen Schlachteinheit gestellt, bisher jedoch keinen positiven Bescheid erhalten. Im Unterausschuss Landwirtschaft im Oberösterreichischen Landtag wurde im Herbst 2016 beschlossen, ein Pilotprojekt zur Schlachtung am Heimbetrieb mittels Einsatz einer mobilen Schlachteinheit zu testen. Bis dato (Mai 2018) wurde jedoch noch keine Probeschlachtung durchgeführt.

Fortsetzung Seite 21

UNSERE TIERE WERDEN MÖGLICHST STRESSFREI GESCHLACHTET

Dass er in seiner Fleischhauerei in Hirschbach im Mühlviertel etwas Besonderes produziert, war Josef Malzner nicht immer bewusst. Mit 15 Jahren hat er begonnen, den Beruf des Fleischhauers zu erlernen, um den Betrieb der Eltern zu übernehmen. Heute ist er fast 50 und im Gespräch merkt man sofort, dass er seinen Beruf als Berufung lebt.

VON JUDITH MOSER-HOFSTADLER

Foto: Judith Moser-Hofstadler

Vor etwa 15 Jahren hat ein Zahnarzt aus Linz regelmäßig Fleisch bei den Malzners gekauft und erzählte, dass er einen Freund zum Essen eingeladen hatte. Einen Restaurantbesitzer, spezialisiert auf Rindfleisch. Der war bis dahin überzeugt, dass er ausschließlich gutes Fleisch für sein Restaurant bezogen hatte. Dann nicht mehr. Als der Zahnarzt zum Fleischhauer sagte, dass die Restaurantbesucher*innen nun auf das Fleisch aus Hirschbach warten, klingelte es bei Josef. „Mir ist da erst bewusst geworden, was ich in der Hand hab“, so der Metzger. Er ist überzeugt davon, dass es die Transportwege sind, die das Fleisch verändern. „Man sieht nicht in die Tiere hinein“, gibt er zu bedenken. „Ich weiß auch nicht, ob das messbar ist.“ Die Tiere, die er verarbeitet, holt er von Bauernhöfen im Umkreis von fünf Kilometern. Ihm wäre aus Sicht von Tier und Essenden lieber, wenn es erlaubt wäre, die Tiere am Hof zu schlachten und nicht nur in Ausnahmefällen, wenn es die Sicherheit von Mensch oder Tier verlangt.

Weniger, dafür besser

Malzner ist überzeugt davon, dass für sensible Kundschaft Fleisch aus industrieller Erzeugung nicht in Frage kommt, weil sie den Unterschied schmeckt. Er meint außerdem, dass die Information über den Stress der Tiere im Fleisch enthalten ist und die Essenden das abbekommen. „Der Körper reagiert mit Abwehr auf Angst, das kennen wir ja selber“, gibt er zu denken. Diese Angst steckt dann in uns. „Deswegen leben wir im besten Zeitalter für Versicherungen, weil die Menschen so viele Ängste haben und kein Vertrauen“, sagt er in Hinblick darauf, wie unser Essverhalten Kreise ziehen kann. Verstärkend käme hinzu, dass wir immer mehr Fleisch essen würden. Vor allem jene, die sich hochwertige Produkte nicht leisten können oder wollen, müssten mit den Massenprodukten leben und umgehen lernen.

Er findet es schade, wenn Leute gar kein Fleisch mehr essen, weil sie dem entkommen möchten. Besser wäre es, weniger Fleisch zu essen oder bei Lieferant*innen zu kaufen, denen man vertrauen und über die Schulter schauen kann. „Das ist wie ein Buch, das das Produkt beschreibt“, meint Malzner. Dann würden sie wieder Vertrauen bekommen und Wertschätzung und außerdem einen sensiblen Geschmack für Qualität.

Der Fleischhauer hat seine Grenzen deutlich gespürt. Vor Jahren war er sehr stolz darauf, dass es so viele Bestellungen gab für Kalbfleisch vor Weihnachten. Beim zwölften Kalb ist ihm so schlecht geworden, dass er es nicht mehr schlachten konnte. „Da wird’s plötzlich Masse und man hat keinen Bezug mehr“, lautet seine Erklärung. Eine andere Erfahrung hat ihm ein Stier beschert, den er nicht beruhigen konnte. Die Alternative wäre gewesen, ihn wieder zum Bauern zurückzubringen, aber Josef Malzner hat ihn geschlachtet. Am nächsten Tag stellte er einen scharfen Geruch im Kühlraum fest. Er hat den Tierarzt gefragt, ob der versehentlich ein Medikament verschüttet hatte, aber der hat

Foto: Judith Moser-Hofstadler

verneint. Der Geruch kam von den Ausdünstungen des Fleisches. Ein Schlüsselerlebnis für Josef.

Aus Erfahrung weiß er auch, dass Fleisch von ruhigen Tieren länger hält und „kernig und fest“ wird. Er lässt Edelteile drei Wochen am Knochen reifen – „dry agen“. Wenn jemand es möchte, auch bis zu vier Wochen. „Das sind beste Steaks“, ist er überzeugt. Beim Kochfleisch sei wiederum der frische Geschmack wichtiger. Selber mag er den Frischegeschmack mehr als das Zarte vom lange gereiften Fleisch.

Regionalität hat ihren Preis

Die Fleischhauerei Malzner ist ein kleiner Betrieb in einem kleinen Ort. Die Gemeinde Hirschbach im Mühlkreis zählt etwa 1.200 Einwohner*innen. Die meisten Kund*innen kommen von hier und den umliegenden Ortschaften. Sie kaufen sehr bewusst „beim Malzner“ ein. Josef und seine Frau Magdalena verkaufen im eigenen Laden, der vor einigen Jahren um einen Kaffeebereich erweitert worden ist und in dem es auch andere Lebensmittel und eine Fairtrade-Ecke gibt. Kunsthandwerk aus Indien deutet auf das Engagement von Magdalena für ein Waisenhaus hin, das sie unterstützt. Ohne seine Frau würde der Betrieb nicht der sein, der er heute ist, das weiß Josef Malzner. „Es gibt immer Höhen und Tiefen, und zu zweit kann man das ganz anders bewältigen“, ist er überzeugt. Magdalena ist hauptsächlich für den Verkauf zuständig und für die bis zu acht Mitarbeiter*innen, die meisten geringfügig beschäftigt. „Da geht’s oft lustig zu, zum Beispiel beim Hascheeknödeldrehen“, erzählt Josef.

Josef schätzt auch, dass die umliegenden Wirte bei ihm einkaufen. „Das war nicht immer so“, sagt er. „Da haben wir oft mitgekämpft mit dem Großhandelsangebot.“ Für ihn war Regionalität immer wichtig, und die hat halt auch ihren Preis. Das fordere aber auch ihn. Er sucht die Tiere aus, kauft sie bei Bauern und Bäuerinnen und schlachtet sie selber. „Und dann brauchen wir uns vor Schleuderpreisen gar nicht zu fürchten“, sagt er selbstbewusst. Weil er alles verarbeitet, weiß er auch, in welcher Wurst welches Fleisch enthalten ist. „Das Lager ist total überschaubar. Erst wenn ein Tier verkauft ist, wird das nächste geschlachtet“, so seine Vorgangsweise. Oft behält eine Bauernfamilie einen Teil des Schlachtkörpers selbst. Am liebsten verarbeitet er Tiere von der Weide, denn dann sei die Muskulatur gut ausgebildet.

Ohne Bauernhöfe keine kleinen Metzgereien

Er schätzt sehr, dass er „rundherum“ noch Bauernhöfe hat, die „mit Liebe“ mit den Tieren umgehen. Natürlich kennt er auch viele, die mit der Landwirtschaft aufgehört haben. Er erinnert sich an Zeiten, in denen er so viele Milchkälber angeboten bekommen hat, dass er nicht wusste, wohin mit dem Fleisch – heute weiß er oft nicht, woher. Er versteht nicht, warum oft gerade junge Leute meinen, sie müssten an der Marktsituation verzweifeln, aber nicht bereit sind, etwas am Hof zu verändern. „Man darf nicht den einfachsten Weg gehen. Das muss man sich richten“, sagt er und weiß, wovon er redet. Auch er hat es sich richten müssen.

Er braucht für seine Arbeit unbedingt die Bauernfamilien. „Wenn ich nicht mehr so arbeiten könnte, dass ich hundertprozentig dahinterstehen kann, dann kann ich das auch nicht mehr transportieren.“ Im Geschäft wird ausgepriesen, woher das Fleisch kommt, und oft hören auch die Bäuerinnen und Bauern, dass das Fleisch geschmeckt hat. Umgekehrt möchten auch sie heute wissen, wohin ihr Tier geht.

Josef Malzner merkt an, dass auch die Qualitätsprogramme für Fleisch immer mehr auch die Tiere im Auge haben mit Anreizen für Strohhaltung oder Auslauf. Er würde eine Art Schnelltest einführen, um mit einem Tropfen Blut zu messen, ob das Tier bereit für die Schlachtung ist. Am Schlachthof wird der pH-Wert des Fleisches gemessen. Wenn der zu hoch ist, kann es nicht vakuum-verpackt werden. Das Fleisch ist nur begrenzt haltbar.

Der Fleischhauer findet es sehr schade, dass der Lebensmittelbereich ein hart umkämpfter Markt ist. Selbstverständlich geht das auch zu Lasten der Tiere. Manches ist schon besser geworden, etwa dass es verpflichtende Kurse für Lkw-Fahrer gibt, die Tiere transportieren. Er selbst handelt für die Bauern und Bäuerinnen auch Tiere und bringt sie zum Schlachthof. Er kennt deshalb auch die Schwerpunktkontrollen für die Lkw.

Im kleinen Ort sieht Josef Malzner die Kaufkapazität für Bio-Fleisch nicht. Er bemüht sich aber mit seinen Produzent*innen, so nahe wie möglich an den Bio-Richtlinien zu produzieren. Der Schweinemäster, der die Fleischhauerei beliefert, hat etwa begonnen, seine Schweine auf Stroh zu halten und gentechnikfrei zu füttern. Auch die übrigen Produzent*innen bekommen mehr bezahlt, als der Marktpreis vorgeben würde. Es haben zwar Kund*innen gefragt, warum sie in der Fleischhauerei teurer einkaufen müssen, aber wenn er ihnen erklärt, dass Qualität ihren Preis habe, würde das funktionieren. „Qualität bindet, aber man hat auch Verantwortung", so Josef Malzner. Der nächste Entwicklungsschritt steht bereits an: Der Fleischhauer möchte Gewürze ausprobieren, die ohne deklarierungspflichtige Zusatzstoffe auskommen. „Man verändert sich selber und wird sensibler", meint er. „Wenn ich so hochwertiges Fleisch habe, warum soll ich das durch Zusatzstoffe wertmindern?"

Judith Moser-Hofstadler
Biobäuerin in Oberösterreich schreibt über den Metzger und Viehhändler ihres Vertrauens

WAS HAT FLEISCH MIT DER SVB ZU TUN?

Vorerst festgestellt: Die Sozialversicherung für Bauern (SVB) ist für die Landwirtschaft die beste Erfindung des vorigen Jahrhunderts. Ihre Einführung ermöglichte auch den kleinen Bauern – Bäuerinnen erst sehr spät – eine würdige medizinische bzw. Altersversorgung.

VON LISA HOFER-FALKINGER

Die Großen nehmen die Kleinen mit – das wäre der Solidaritäts-Gedanke, der die Menschheit wirklich in der Evolution weiter bringen könnte. Im 21. Jahrhundert scheint sich das umzudrehen – die Kleinen müssen die Großen mittragen, sowohl in der Landwirtschaft wie auch überall in der Wirtschaft. Und das wird für unsere Spezies katastrophal.

Warum schreib ich das zum Thema Fleisch?

Fleisch- oder Milchproduktion ist in unserer Klimazone für Steilflächen, Berggebiete, Grünland usw. eine sehr vernünftige, ökologische Wirtschaftsform und eine gute Chance für kleine Betriebe, eine höhere Wertschöpfung zu erreichen. Und gerade die Bäuerinnen und Bauern dieser kleineren Höfe haben oft auch eine innigere Beziehung zu ihren Tieren und wollen daher auch die Schlachtung und Vermarktung stressfrei, regional mit direktem Kontakt zu den Konsument*innen gestalten. In der Aufzeichnungspflicht für die SVB erleben diese Direktvermarkter*innen jedoch eine große Ungerechtigkeit, da sie das Fleisch der geschlachteten Tiere in Urprodukt und be/verarbeitetes Produkt einteilen müssen – und ihre Beiträge sich danach berechnen. Da kommt es gelegentlich zu kabarettreifen Szenen.

Doppelt versichertes Fleisch

Wenn ich z. B. 20 Rinder pro Jahr dem Händler verkaufe, so ist das von der Pauschalierung abgedeckt. Wenn derselbe Betrieb aber zehn Rinder selber vermarktet, so muss er den gesamten Umsatz dieser zehn Tiere extra angeben, sofern er dieses Fleisch nicht als Rinderfünftel verkauft. Das heißt, das Tier wird schon lebend in

Foto: Judith Moser-Hofstadler

der Pauschalierung und dann noch einmal zerlegt gesamt in die Berechnungsgrundlage eingerechnet. Logisch und gerechter wäre es, nur den Mehrerlös, den man durch Direktvermarktung erzielt, für die Berechnung heranzuziehen.

Und da ist das wirkliche Problem. Es werden Mischpakete nicht akzeptiert und punkto Rinderfünftel kommt es oft zu unwürdigen, höchstnotpeinlichen Befragungen, die mich an STASI-Methoden erinnern. Zum Beispiel: Haben Sie beim Verladen geholfen, haben Sie vielleicht sogar mit Ihrem Messer etwas heruntergeschnitten (zerlegt), damit es nicht zu schwer ist?? Oder, haben Sie Ihren Verwandten, Freund*innen beim Zerlegen geholfen? Haben Sie das Urprodukt Fleisch wirklich nicht mit dem Messer berührt? Nein, wir haben nur Schmäh geführt und ihnen nur heißen Tee angeboten! Ist das dann Urprodukt oder gehören der Schmäh und Tee zur Be- und Verarbeitung?

Durch diese Diskriminierung und noch viele andere bürokratischen Belastungen (Registrierkassenpflicht, Produktauszeichnung, …) resignieren sehr, sehr viele Kleinerzeuger*innen. Sie machen nichts

Kompliziert und ungerecht

Die meisten Bauern und Bäuerinnen in Österreich sind pauschaliert. Ihre Sozialversicherungsbeiträge werden anhand der Pauschalierung berechnet. Für „landwirtschaftliche Nebentätigkeiten" jedoch, wie z. B. die Be- und Verarbeitung von Urprodukten müssen Bauern und Bäuerinnen zusätzliche Sozialversicherungsbeiträge bezahlen. Die Grenzziehung zwischen Urprodukten und be/verarbeiteten Produkten erscheint oft willkürlich. Laut Urprodukte-Verordnung 2009 gelten zum Beispiel Rinderfünftel, Schaf- oder Schweinehälften, Joghurt, Topfen, Butter, Sauerrahm, typische Käsesorten, Getreidekörner und Apfelsaft als Urprodukte. Fleischmischpakete, Faschiertes, Geselchtes, Mehl, Dinkelreis und Essig jedoch sind be- bzw. verarbeitete Produkte – wer sie herstellt und verkauft, muss zusätzliche Sozialversicherungsbeiträge bezahlen. Für Betriebe, die Fleisch direkt vermarkten, ist insbesondere der im Vergleich zum Gewinn hohe Umsatzwert ein Problem. Ab einem Umsatz von 33.000 Euro gilt die Direktvermarktung nämlich als gewerblich. Wenn der Betrieb also beispielsweise fünfzehn Ochsen direkt vermarktet, ist er schon gefährlich nahe an dieser Umsatzgrenze und daher beim Verkauf von anderen Produkten eingeschränkt. Liefert die Bäuerin ihre fünfzehn Ochsen an einen Schlachtbetrieb ab, sind ihre Einnahmen durch die Pauschalierung abgedeckt und sie kann beispielsweise Brot um maximal 33.000 Euro direkt vermarkten, ohne als gewerblich zu gelten.

mehr oder eben illegal, und das ist wiederum für ein kleinbäuerliches Selbstbewusstsein gar nicht aufbauend.

Den Bewegungen für Ernährungssouveränität (der ÖBV-Via Campesina Austria, der Nyéléni-Bewegung, FIAN, Agrar-ATTAC usw.) sowie einer agrarpolitischen Pflichtvertretung, die sich Regionalität und Vielfältigkeit auf ihre Fahnen heftet, ist das Verschwinden der kleinen Direktvermarkter*innen gar nicht gleichgültig. Wir wollen gemeinsam, dass das Wissen um bäuerliche Kreislaufwirtschaft, handwerkliche Produktion, Selbstversorgung und regionale Lebensmittelversorgung gefördert wird. Dadurch werden wertvolle Arbeitsplätze am Land erhalten, bzw. sie vermehren sich sogar.

Es darf nicht sein, dass ein Stück Tafelspitz in Intensivmast gewachsen, dreimal durch Europa transportiert, dazwischen mehrmals in viel Plastik verpackt, von Spekulanten verteilt, als regionales Produkt mit Bauernhofgarantie verkauft wird, nur weil eine Ohrmarkennummer oder sogar ein Hofname draufsteht.

Fleisch ist ein sehr wertvolles Lebensmittel. Es sollte ökologisch produziert werden, den Höfen ein würdiges Einkommen ermöglichen und auf dem kürzesten Weg in die Küchen aller Gesellschaftsschichten gelangen können.

Mahlzeit.

Lisa Hofer-Falkinger
ÖBV-Arbeitskreis Direktvermarktung,
Bäuerin mit Direktvermarktung

PS: Eine Idee nachträglich: Es könnten sich Kundschaften ihren Fleischbedarf schon am lebenden Tier kaufen – somit wäre dann das SVB-Problem gelöst. Faktum ist, dass ein Großteil unserer Kund*innen unsere Tiere auch im Stall kennengelernt hat.

Fortsetzung von Seite 16

Verfahren zur Schlachtung von Rindern am Heimbetrieb bzw. auf der Weide

VON ANDREA NENNING

Mögliche Alternativen – Teil 2

Kugelschuss auf der Weide. In Deutschland ist bei ganzjährig im Freiland gehaltenen Rindern die Betäubung ohne Fixierung mit der Kugelschussmethode erlaubt.

Die Entblutung erfolgt anschließend auf der Weide, das Blut wird in einfachen Behältern aufgefangen. Dafür gibt es eine von der EU-Kommission genehmigte Sonderregelung. In Österreich gibt es Betriebe, welche ihre Rinder, deklariert als Notschlachtung, direkt auf der Weide betäuben und entbluten. Eine Sonderregelung wie in Deutschland zu erhalten, wird laut Expert*innen als unrealistisch eingeschätzt. Österreich hat bereits versucht, eine ähnliche Sondergenehmigung bei der der EU-Kommission zu erwirken, jedoch erfolglos.

Foto: ÖBV

Gesetze unklar

In der Verordnung (EG) 853/2004 mit spezifischen Hygienevorschriften für Lebensmittel tierischen Ursprungs ist festgelegt, dass Tiere lebend in die Schlachtanlage verbracht werden müssen. Diese Anforderung stellt eine der zentralen Herausforderungen bei der Schlachtung am Heimbetrieb oder auf der Weide dar, außer es ist ein am Betrieb zugelassener Schlachtraum vorhanden. Ausgenommen von dieser Vorgabe sind notgeschlachtete Tiere sowie Farmwild, Bison und frei lebendes Wild.

Eine Expertenbefragung in Österreich ergab Unterschiede in der Interpretation der EU-Verordnung. Während einige die Möglichkeit einer direkten Zulassung von mobilen Schlachteinheiten in Österreich auf Basis der EU VO 853/2004 sehen, besteht auch die Einschätzung, dass die Zulassung einer mobilen Schlachteinheit die Genehmigung einer Sonderregelung durch die EU-Kommission erfordert.

Die Unterschiede in der Interpretation der Gesetzeslage zeigen, dass noch nicht alle Möglichkeiten ausgelotet wurden. Der Druck, um Bewegung in die notwendigen politischen Entscheidungen zu bringen, ist offensichtlich noch nicht ausreichend. Dafür braucht es einen aktiven bundesweiten Zusammenschluss und den Arbeitswillen aller Beteiligten und Interessensgruppen.

DI Andrea Nenning
BIO AUSTRIA Tirol

Die Autorin bearbeitete das Thema in ihrer Masterarbeit (2017) am Institut für Nutztierwissenschaften an der Universität für Bodenkultur. Anfragen Zusendung Masterarbeit: ANenning@gmx.at

Dieser Artikel erschien in der Ausgabe 3/2018 der BIO AUSTRIA-Zeitung.

KALBINNENMAST AUF DER WEIDE – SINNVOLLE ALTERNATIVE ZUR INTENSIVMAST?

Fleisch aus Grünland (Weide) zu produzieren kann eine interessante Alternative für Österreichs Landwirt*innen im Grünland- und Berggebiet sein, da auch immer mehr Konsument*innen naturnah produziertes Fleisch schätzen. Ein Versuch der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zeigt das Potenzial der Kalbinnenmast im Grünland.

VON ROLAND KITZER, MARGIT VELIK, GEORG TERLER

Foto: Roland Kitzer

Im Vergleich zu vielen unserer Nachbarländer ist die österreichische Landwirtschaft sehr klein strukturiert. Seit dem Wegfall der Mutterkuhprämie könnte auch die Ochsen- und Kalbinnenmast eine interessante Alternative für Betriebe im Grün- und Berggebiet sein. Denn Ochsen und Kalbinnen eignen sich gut für extensive Mastsysteme (Low-Input-Systeme), zu denen auch die Weidemast zählt. Zudem ist Weidefutter kostengünstig, nährstoffreich und hilft, teures Kraftfutter einzusparen. Darüber hinaus trägt die Weidehaltung auch wesentlich zur Offenhaltung der Berggebiete und der Erhaltung der Kulturlandschaft bei; davon profitieren vor allem der Tourismus und mit ihm die gesamte Volkswirtschaft.

Der Mastversuch

In den Jahren 2008 und 2009 wurden an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein zwei Kalbinnenmastversuche durchgeführt. Damit sollte geklärt werden, inwieweit die Weidemast hinsichtlich Gewichtszunahmen, Schlachtleistung und Fleischqualität mit der (mittel-) intensiven Stallmast vergleichbar ist.

In beiden Versuchen wurden 20 Kalbinnen der Rasse Fleckvieh × Charolais im Frühjahr mit 300 (± 50) kg Lebendgewicht zugekauft. Die Kalbinnen wurden jeweils in zwei Gruppen geteilt und entweder im Stall (Stallgruppe) oder auf der Weide (Weidegruppe) gehalten. Die Kalbinnen wurden mit 550 kg Lebendgewicht geschlachtet.

Im ersten Jahr bestand die Grundfutterration der Stallgruppe aus 70 % Grassilage und 30 % Maissilage (bezogen auf die Futter-Trockenmasse), im zweiten Jahr wurden die 30 % Maissilage durch Heu ersetzt. Die Stallgruppe erhielt in beiden Jahren zusätzlich zwei Kilogramm Kraftfutter pro Tier und Tag.

Die Weidekalbinnen kamen früh (Ende April) auf eine Kurzrasenweide und blieben dort bis Ende Oktober. Während der Weideperiode erhielt die Weidegruppe kein Kraftfutter, sondern nur eine Mineralstoffergänzung und zu Weidebeginn und Weideende Heu. Ende Oktober wurde die Weidegruppe in den Stall zur Stallendmast überstellt und erhielt dort die gleiche Ration wie die jeweilige Stallgruppe.

Kurzrasenweiden sind intensive Standweiden, bei denen die Weidefläche regelmäßig an den Tierbesatz angepasst wird. Die Weideaufwuchshöhe soll stets 5-7 cm betragen. Kurzrasenweiden zeichnen sich durch konstant hohe Eiweiß- und Energiegehalte aus (in unseren Versuchen durchschnittlich 21 % Rohprotein und 10,5 MJ ME). (s. Tabelle 1)

Gute Zunahmen auf der Weide

Das Schlachtalter war mit rund 17 Monaten bei Stall- und Weidehaltung etwa gleich. Da die Kalbinnen allerdings von unterschiedlichen Betrieben zugekauft wurden und dort unterschiedlich intensiv aufgezogen worden waren, schwankte das Schlachtalter zwischen 14 und 21 Monaten. Die Tageszunahmen lagen unabhängig von der Fütterung bei rund 1.000-1.100 g und waren im Jahr 2008 geringfügig höher (Tabelle 1). Im Jahr 2009 waren in der Wei-

degruppe die niedrigeren Tageszunahmen während der Weideperiode auffallend, die allerdings durch höhere Zunahmen während der Endmast im Stall kompensiert wurden. Die Endmast der Weidegruppe im Stall betrug durchschnittlich 4 Monate, wobei sich eine große Streuung von 2 bis 6,5 Monaten zeigte. (s. Tabelle 2)

Weidekalbinnen sind weniger fett

In beiden Jahren konnte in allen Gruppen eine gute Fleischigkeit (durchschnittlich Fleischklasse U) erzielt werden, die Weidegruppen wiesen jedoch in beiden Jahren eine geringere Fettabdeckung (siehe Fettklasse, Nierenfett und intramuskulärer Fettgehalt in Tabelle 2) auf. Hinsichtlich der Zartheit des Fleisches wurden keine wesentlichen Unterschiede zwischen Weide- und Stallgruppe gefunden. Die Weidetiere wiesen lediglich, bedingt durch das Weidegras, eine leichte Gelbfärbung des Fettes auf, die aber mit freiem Auge kaum sichtbar war.

Fazit des Versuchs

- Auf Kurzrasenweide können Mastkalbinnen ähnliche Zunahmen wie bei mittelintensiver Stallmast erreichen. Voraussetzung dafür sind ein optimales Weidemanagement, langsame Futterumstellungen im Frühjahr und Herbst sowie eine Gesundheitskontrolle mit entsprechender Behandlung (Lungenwurm, Leberegel, Lungenentzündung).
- Hinsichtlich der Schlachtleistung gibt es bei Weidemast keine Einbußen, es ist aber eine Stallendmast von zumindest 1-2 Monaten zu empfehlen, um eine ausreichende Fettabdeckung zu erreichen.
- Eine Stallendmast wirkt sich auch günstig auf das intramuskuläre Fett aus, das als Geschmacksträger wichtig und auch für die Zartheit verantwortlich ist.
- Die Gelbfärbung des Fettes kann bei Weidekalbinnen-Fleisch etwas intensiver sein, was jedoch als Qualitätskriterium hervorgehoben werden könnte.

Qualität von Weiderindfleisch überzeugt

Zahlreiche Studien belegen, dass die Fütterung eng mit der Fleischqualität zusammenhängt. Um in der Praxis ein optimales Produkt zu erzeugen, müssen Fütterung, genetische Herkunft (früh- vs. spätreife, klein- vs. großrahmige Rasse), Geschlecht (Stier, Ochse, Kalbin, Jungrind), Schlachtalter und Mastendgewicht optimal aufeinander abgestimmt werden.

Die Weide kann einen Einfluss auf bestimmte Qualitätsmerkmale von Rindfleisch haben: Weide-Rindfleisch ist häufig dunkler als Fleisch aus intensiver Stallmast. Die dunklere Fleischfarbe ist jedoch nicht direkt auf das Weidefutter zurückzuführen, sondern auf das zumeist höhere Schlachtalter und geringere Schlachtgewicht von Weiderindern. Weidefleisch (vor allem das Fett von Weiderindern) hat häufig eine gelbere Farbe als Fleisch aus intensiver Produktion, was auf den Carotingehalt im Weidefutter zurückzuführen ist.

Fett ist bei vielen Konsument*innen unerwünscht, allerdings ist Fett Geschmacksträger und auch wichtig für die Zartheit und Saftigkeit des Fleisches. Weidefleisch hat häufig einen geringeren Fettgehalt und wird dadurch teilweise als weniger saftig und zart und eben auch als dunkler beurteilt.

Teilweise haben Weiderinder zäheres Fleisch als Tiere aus intensiver Produktion, was neben dem geringen Fettgehalt im Fleisch auf geringere Zunahmen und ein höheres Schlachtalter zurückzuführen ist. Entscheidender als die Fütterung ist für die Zartheit jedoch die Dauer der Fleischreifung.

Fleisch von der Weide schmeckt zumindest für geschulte Testpersonen anders als Fleisch aus intensiver Produktion. Weide-Rindfleisch wird von Testpersonen als grasig, milchig (auch fischig, ranzig, süß) beschrieben. Weidefleisch enthält mehr ernährungsphysiologisch und gesundheitlich wertvolle Fettsäuren. Zu diesen Fettsäuren zählen die mehrfach ungesättigten Fettsäuren, z. B. Omega-3 Fettsäuren und CLA.

Tabelle 1: Mastleistung

Merkmal	Einheit	Jahr 2008		Jahr 2009	
		Stall	Weide	Stall	Weide
Schlachtalter	Monate	16,6	17,2	16,9	16,6
Tageszunahmen Gesamt	g	1.074	1.068	993	1.026
Weideperiode	g	1.062	1.074	936	767
Stallperiode	g	1.089	1.015	1.075	1.290

Tabelle 2: Schlachtleistung und Fleischqualität

Merkmal	Einheit	Jahr 2008		Jahr 2009	
		Stall	Weide	Stall	Weide
Schlachtkörper	kg	309	308	303	303
Ausschlachtung	%	56,6	55,7	55,1	55,3
Fleischklasse	E=5, P=1	4,0	3,9	4,1	3,9
Fettklasse	1=mager, 5=fett	3,3	3,0	3,3	2,8
Nierenfett	kg	12,0	10,3	10,9	7,8
Zartheit	Scherkraft kg	3,2	3,5	3,3	3,2
Intramuskuläres Fett	%	3,5	2,9	2,9	1,8
Verhältnis ?-6 zu ?-3		2,5	2,0	2,0	2,1

*Roland Kitzer, Dr. Margit Velik und DI Georg Terler sind Mitarbeiter*innen in der Abteilung für Alternative Rinderhaltung und Produktqualität an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein.*

WARUM MIR DAS SCHLACHTEN UND DIE TIERE AM HERZEN LIEGEN

Und warum ich einen Film darüber drehen muss. Ein persönlich-politischer Annäherungsversuch mit künstlerischen Mitteln des Filmens an das Thema Tierhaltung und Töten.

VON JELLA JOST

Es waren Kindheitserlebnisse, die sich in mir festgruben, weiter in mir arbeiteten. Das Unvergessene trieb mich an und nährte meinen Widerstand gegen patriarchale Krusten und Gewalt. Mein fester, ja manchmal sturer Glaube an Alternativen, an veränderbare Bedingungen gab mir Sinn, ließ mich suchen und dabei nicht aufgeben, ließ mich nach Menschen Ausschau halten, die sanftere, menschlichere Werte schätzten, die diese durchfochten jenseits von Religiosität, Moral, Gesetzen. In meiner Jugend begann die Art von Prägung mitsamt einem inneren Wissen, dass dies nicht alles sein könne. In meinem damaligen Umfeld waren Männer – ja es waren halt wirklich die Männer, die sich als Herrenmenschen sahen und die sich gerne über jenes erhoben, was sich ihnen in den Weg stellte. Die Darwin'sche Hierarchie zählte. Worte und Handeln waren sehr oft rassistisch, unverblümt frauenverachtend, ja lebensfeindlich. Sie schossen oder schlachteten die Tiere auf dem Hof meines Vaters ohne jene Wertschätzung und Hinterfragen ihres Tuns, welches ich später von anderen Tierzüchter*innen kennenlernte. Es waren Männer, denen vieles relativ egal war; ihre Frauen, ihre Kinder, ihr Vieh. Männer, die dunkle Schatten in sich trugen, die emotional leblos waren. Es waren die Söhne der Nazizeit.

Ich kannte allerdings auch Frauen dieser Generation, die Schreckliches mit Tieren taten. Sie fuhren im Kielwasser der Männer. Die eine Bäuerin kannte ich, sie nahm ihre alte Katze und schlug sie so lange gegen die Mauer, bis sie tot war. Das war für mich eine traumatische Kindheit und Jugend in Niederösterreich, in den 60er und 70er-Jahren des letzten Jahrhunderts. Und heute taucht all das wieder am rechten Rand auf; mit anderen Worten, mit anderen Menschen, mit denselben Mitteln, mit Gewalt, Hass, Terror. Denn Geschichte schläft nie, das begreift man, wenn man älter wird. Und wieso, werden Sie vielleicht fragen, hängt das Schlachten mit unserer österreichischen Geschichte zusammen? Meine persönliche Antwort darauf ist: Wenn wir den tiefen emotionalen Zugang und Bezug zu unserer Welt, zu den Pflanzen, den Tieren, den Mitmenschen, ja auch zu uns selbst verlieren, droht Gefahr schleichender Abstumpfung und Gewöhnung an zutiefst unethisches Verhalten durch gesetzestreue Anomalität und Brutalität.

Viele Jahrzehnte später mit eigenen Kindern verbrachte ich den Sommer öfters im Waldviertel. Endlich lernte ich auch andere Töne, weichere und wärmere Farben des Schlachtens kennen. Eine ältere Frau, eine Bäuerin, sie war die Nachbarin, sie saß neben mir auf einer Bank im Waldviertel und erzählte über ihre liebste Sau. Die Tränen rollten, als sie schilderte, wie ihre alte Sau am selben Tag geschlachtet worden war. Ihr Gesichtsausdruck brach mir fast das Herz. Da entstand so etwas wie eine Liebesbeziehung zwischen ihr und der Muttersau, und das tat mir gut. Später schnitten wir gemeinsam das Schmalz in Würfeln, das zu Grammeln verarbeitet wurde. Auch das Huhn einer seltenen Rasse, das auf einem Waldvierter-Hof sein Leben lang herumlief und das vor meinen Augen geschlachtet wurde, schmeckte so unfassbar anders und voller Energie, dass mir das unvergessen bleibt. Es war ein tatsächlich glückliches, stets freilebendes

Huhn, und das war zu schmecken. Der Bauer schnappte es sich am Hof. Er hielt den Kopf über einen Holzpflock, und zack – der Kopf war weg. All das innerhalb einer Minute. Riesige Hühnerfarmen erzählen ein anderes Schicksal. Ich möchte persönlich dem Ausmaß und den gesundheitlichen Folgen (Medikamente/Futtermittel etc.) und entmenschlichten Auswirkungen von Massenaufzuchten und maschinellen Einheits-Schlachtfabriken nicht indirekt ausgesetzt sein und beziehe ganz klare gesellschaftspolitische und persönliche Position mit der Sprache des Films.

Die grundsätzliche, drängende Frage abseits der unterschiedlichen Religionszugehörigkeiten, Ideologien und Wertungen übers Fleischessen lautet: Wie wollen wir mit uns und dem Lebendigen in uns und um uns herum in Zukunft im Sinne einer neuen Gesellschaft umgehen? Wie kommen wir zu mehr evolutionärer, neuroplastischer Bewusstheit, neuem Denken, individuell und als Gesellschaft und Kultur? Wie ist es möglich, in der Breite der Bevölkerung Aufmerksamkeit zu erlangen, sodass die positiven Auswirkungen einer stressfreien Tierhaltung und (Hof-) Schlachtung in der Mitte der Gesellschaft ankommen und einen sinnhaften, umweltfreundlichen, tierfreundlichen Wert entstehen lassen? Einen, den wir Menschen, die Zivilgesellschaft, gemeinsam entwickeln. In welchem Bezug steht dieser Wert zu einer zunehmenden Entmündigung und Entfremdung des Bürgers, der Bürgerinnen, der Bauern, der Bäuerinnen, zu Kontrolle durch Konzerne, Wirtschaft und staatlichem Zwang? In welche Richtung wollen wir? Es bedarf viel Widerstands, um zementierte starre Überregelung aufzubrechen. Es leiden die Tiere, die Qualität des Fleischs, die Bauern und Bäuerinnen und zuletzt der Mensch, der das Fleisch konsumiert. So schließt sich ein pervertierter Kreislauf, der das Tier zum Roboter gemacht hat und es entrechtet. Es sollte uns erschrecken, wenn wir das Ausmaß dessen sehen und darüber nachdenken.

Isabell Zermiz-Wiesner, fotografiert von Jürgen Schmücking

Ich bin überrascht und betroffen – je mehr ich über das Thema Schlachtung recherchiere – wie stark Kontrolle mittels Agrarpolitik geübt wird und – sprechen wir es offen aus – Bürger und Bürgerinnen ständig weiter entmündigt werden.

Einige Privatpersonen haben sich spontan dazu entschlossen, unseren Film mit zu fördern! Daran erkennen wir die Dringlichkeit dieses Themas. Wir suchen weiter auch bei öffentlichen Stellen an, werden aber unser Projekt auch via Crowdfunding realisieren und zwar in Kürze auf: www.wemakeit.com.

©Jella Jost 2016 akademische Referentin für feministische Politik und Bildung, seit 2007 Autorin beim Augustin, sowie für n21.press, viele Jahrzehnte Schauspielerin, Dozentin für Stimmbildung. Zahlreiche internationale Produktionen. Derzeit Fokus auf filmisches Arbeiten im politisch-persönlichen Kontext.

www.stimm-werk.com; www.augustin.or.at; www.n21.press

Kontakt: stimm-werk@gmx.at

EIN GESPRÄCH ÜBER TIERRECHTE

Christof Mackinger von der Basisgruppe Tierrechte und Julianna Fehlinger von der ÖBV sprechen über die historische und aktuelle Beziehung zwischen Tieren und Menschen. Was bewegt Menschen, auf Fleisch und Milch zu verzichten und Tierhaltung im Allgemeinen abzulehnen?

VON JULIANNA FEHLINGER UND CHRISTOF MACKINGER

Fehlinger: Kannst du mir als Tierhalterin, die interessiert ist an dem Diskurs um Tierrechte, erklären, worum es euch geht?

Mackinger: Es geht darum, dass das Leben in Mitteleuropa sehr stark auf Tierausbeutung aufbaut. Sowohl die Fleischindustrie als auch Milch- und Hühnerproduktion sind ein riesiger Wirtschaftszweig. Wir kritisieren, ähnlich wie die ÖBV, dass die Produktionsbedingungen kapitalistisch organisiert sind, das heißt, sie sind auf Profit ausgerichtet. Darüber hinaus finde ich es falsch, Tiere umzubringen, um sie zu nutzen. Für mich steht vielmehr das Tier als Individuum im Zentrum.

Auch wenn ich kein Bauer bin, wage ich doch zu behaupten, dass Landwirtschaft auch ohne Tiere möglich ist. In der Bioveganen Landwirtschaft wird ausprobiert, wie Landwirtschaft auch ohne tierischen Dünger auskommt.

F.: Historisch ist Landwirtschaft sehr eng mit Tierhaltung verknüpft. Heute werden Tiere jedoch sehr auf die Ernährungsfunktion beschränkt – also die Produktion von Fleisch, Milch und Eiern. Früher wurden Tiere aber vielfältiger genutzt, beispielsweise als Mistvieh und natürlich als Arbeitstiere. Vertrittst du den Standpunkt, dass Tierhaltung im Allgemeinen abzulehnen ist, oder nur jene, die darauf ausgerichtet ist, Tiere zu töten?

M.: Es gibt in der Tierrechtsbewegung einen Schwerpunkt auf das Thema Fleisch, da zahlenmäßig die meisten Tiere dafür umgebracht werden. Ich persönlich lehne Tierhaltung ab. Das Verhältnis von Tier und Mensch ist fast immer in einer Weise gestaltet, dass der Mensch davon profitiert und die Interessen der Tiere ganz weit hinten angestellt werden. Zum Glück gibt es auch Gegenbewegungen wie etwa Lebenshöfe, wo Tiere ihre Bedürfnisse ausleben können.

F.: Domestizierte Tiere wie die Kuh würde es ohne das Zusammenwirken von Mensch und Tier so ja gar nicht geben.

M.: Ja genau. Ich sag ja auch nicht: Alle Kühe sollen heute freigelassen werden und sind dann glücklich, weil sie tun können, was sie wollen. Das Verhältnis von Mensch und Tier ist eine lange Entwicklung, die von einem Gewaltverhältnis geprägt ist.

F.: Ich glaube ja, dass Kühe das wollen, was sie gewohnt sind.

M.: Ja, das ist bei vielen Menschen auch nicht anders. Ich will das nicht 1:1 vergleichen, aber wenn du den Leuten sagst, sie können jetzt machen, was sie wollen – da ist auch den meisten langweilig, weil sie nicht hackeln gehen können. Das ist auch sehr problematisch. Tiere suchen halt auch das weniger Mühsame. Sie gehen dort hin, wo es mit wenig Aufwand Essen gibt.

F.: Ich kann deinen Standpunkt nachvollziehen, wenn ich das nur für das einzelne Tier betrachte. Wenn ich aber über die historische Koexistenz von Menschen und Tieren nachdenke, sehe ich vor allem die Entwicklung von vielfältigen Lebensräumen und Kulturlandschaften, in denen sich viele Arten entwickelt haben, die es ohne dieses Zusammenwirken von Mensch und Tier nicht gäbe – wie Blumen und Kräuter auf Almweiden. Aber auch in Bezug auf die Klimadebatte finde ich die Ablehnung von Tierhaltung problematisch. Die Kraft, die benötigt wird, um den Traktor zu betreiben, um den Boden zu bewirtschaften, wird in Zukunft nicht mehr aus Erdöl kommen. In Zukunft wird diese Kraft vielleicht von Pflanzen kommen oder eben (wie wir das historisch kennen) von Zugtieren, wie Pferden

oder Ochsen. Durch die Tierhaltung ist es auch möglich, extensive Flächen wie Almen zu bewirtschaften und von diesen Dünger auf die intensiveren Flächen rund um den Hof zu bringen. Ohne Tiere sind solche Prozesse sehr arbeitsaufwendig oder brauchen viel Technik und Energie.

M.: Deine Position bedeutet zugespitzt: Wir müssen genügend Essen für die Menschen produzieren und daher nehmen wir auf die Interessen von Tieren weniger Rücksicht. Wenn ich jetzt der Meinung bin, das darf man nicht, dann bin ich der Spielverderber, weil die Leute dann nicht genug zu essen haben. Aber das will ich natürlich nicht, das ist eine schwierige Situation.

Die Mensch-Tier-Beziehung sehe ich sehr stark als Gewaltverhältnis. Tiere kommen auf die Welt und sie sind eingesperrt, es ist vorgegeben, wann sie umgebracht werden, wann sie geschwängert werden, wann sie Kinder bekommen, wann die Kinder von den Eltern getrennt werden. Würde man solche Dinge auch rechtfertigen, wenn es nicht um Tiere ginge?

F.: Ein Tier zu töten bezeichnest du als Gewaltverhältnis und das muss man auch mal so stehen lassen. Das fühlt sich schon relativ radikal an.

M.: Viele Veganer*innen leben selbst mit Tieren zusammen. In meinem Umfeld ist es immer wieder Thema, ob Leute einen Hund nehmen sollen. Ich bin natürlich sehr dafür, Hunde aus Tierheimen zu holen, um ihnen ein Leben im Zwinger zu ersparen. Die Zucht von Haustieren finde ich aber abzulehnen. Für Katzen z. B. gibt es irre viel verschiedenes Futter, das ist ein fetter Wirtschaftszweig. Auch ökologisch ist das ein großes Problem, da sehr viele Wildtiere von Katzen erlegt werden. Oder auch Hunde ... wenn die sich aussuchen könnten, was sie tun wollen, dann würde ihr Leben wohl anders aussehen, als dreimal am Tag um den Häuserblock zu gehen. Die wollen auch nicht immer nur mit Menschen abhängen, sondern auch mal mit anderen Hunden.

Foto: Roland Kitzer

F.: Diese Hunde wollen das vielfach aber auch gar nicht, da sie ja so gezüchtet sind, dass sie besonders auf Menschen bezogen sind.

M.: Ja, das ist ein Punkt, auch wenn Hunde sehr unterschiedlich sein können. Aber was Schlachtungen angeht, ist das relativ eindeutig: Kein Tier will umgebracht werden. Ich glaube aber auch nicht, dass alle Bauern Tiere nur als Biomasse sehen, die in sechs Monaten reif ist und die man dann schlachten kann.

*F.: Ganz im Gegenteil. Man baut ja auch eine Beziehung auf zu den Wesen, mit denen man jeden Tag arbeitet. Es tut ja auch weh, wenn man ein Tier, das man besonders gerne hat, zum Schlachter geben muss. Wir Bäuer*innen ziehen daraus einfach andere Schlüsse: Wir wollen die Art und Weise, wie wir Tiere töten, gestalten. Daher haben wir auch die Kampagne zur stressfreien Schlachtung am Hof gestartet.*

M.: Das ist nicht nur in der kleinbäuerlichen Landwirtschaft so. Wir haben eine Veranstaltung mit einem Soziologen gemacht, der Schlachthof-Arbeiter*innen über ihren Job befragt. Er hat erzählt, niemand will mit der Schlachtung wirklich zu tun haben. Von vielleicht 200 Leuten, die in einem Betrieb arbeiten, sind nur zwei wirklich mit dem Töten befasst. Alle anderen treiben die Tiere rein und sehen gar nicht, was danach passiert oder sind danach mit dem Zerlegen und Verarbeiten der Toten beschäftigt. Die Person, die den Bolzenschuss setzt, sagt er, „betäubt ja nur" und die Person, die die Kehle aufschneidet, sagt: „Naja, das Tier war ja quasi tot durch den Bolzenschuss." Im Endeffekt macht es niemand, weil es niemand machen will. Dabei haben diese Menschen noch gar keine Beziehung zu dem bestimmten Tier. Schlachter empfinden ganz viele als wirklich argen Job – zu Recht.

*F.: Innerhalb der ÖBV gibt es auch viele Bäuer*innen, die selber schlachten. Bei der Kampagne zur stressfreien Schlachtung geht es auch darum, dass die Bäuer*innen selbst am Hof töten können und das tote Tier dann in den Zerlegebetrieb gebracht wird. Dadurch passiert eine andere Auseinandersetzung mit dem Töten. Für mich ist es auch wichtig, von Tieren nicht nur die wenigen gut verkäuflichen Fleischstücke zu nutzen, sondern jeden Teil des Tiers, von der Schnauze bis zur Schwanzspitze. Das Tier gibt nicht freiwillig, aber es gibt sein Leben, damit wir Menschen Nahrung haben, die wir sonst nicht gewinnen hätten können, und dafür braucht es auch eine Dankbarkeit.*

M.: Du sagst „Das Tier gibt das Leben" – das Leben wird aber genommen.

Foto: Bertram Hofer

Ich sehe auch einen Unterschied zwischen einer industriellen Massentierhaltung, in der Tiere im Schlachthof getötet werden und der kleinbäuerlichen Landwirtschaft. Die Tierrechtsbewegung wendet sich viel gegen Massentierhaltung und das Schlachten in Schlachthöfen. Aber ich würde jetzt mal behaupten, dass Kühe auch am Bergbauernhof nicht wollen, dass eine aus ihrer Mitte rausgeschossen wird, während sie auf der Weide stehen. Schön ist was anderes.
Ich beschäftige mich sicher mehr mit der Position der Konsument*innen, weniger mit den Produzierenden. Oft kommt von Konsument*innen die Frage: Ja was soll ich denn dann essen? Aber es gibt wirklich genügend Lebensmittel in Österreich, die vegan sind!

F.: Ich habe selbst gerade einen Versuch gemacht, mich vegan zu ernähren und muss sagen, dass ich vor allem an der gesellschaftlichen Normalität von Milch- und Fleischprodukten in unserem Essen gescheitert bin.
M.: Wenn ich mit anderen Leuten esse und diese mitbekommen, dass ich vegan lebe, entstehen sehr oft Diskussionen. Mir scheint, dass in den Leuten, die in Tierausbeutung involviert sind, weil sie Fleisch essen, das Gefühl entsteht, sie müssten sich immer rechtfertigen. Zu Tisch ist es kaum möglich, das Thema nicht zu diskutieren, wenn nicht-vegan Essende anwesend sind.

F.: Bisher gab es noch eher wenige positive politische Erfahrungen mit der Tierrechtsbewegung. Kannst du uns noch mehr über die soziale Bewegung hinter dem Tierrechtsbegriff erzählen?
M.: Es gibt sehr viele Menschen, die sich für Tierschutz interessieren. Vom WWF über Vier Pfoten bis zum VgT. Diese Organisationen betreiben Lobbying, reden mit Politiker*innen usw.
Ich selbst bin bei der Basisgruppe Tierrechte (BAT) aktiv, die für Tierrechte und nicht nur für Tierschutz eintritt. Gruppen wie die unsere gibt es sehr wenige in Österreich. Am interessantesten für mich sind sicher diese kleinen Gruppen von Aktivist*innen, die sich zu Kampagnen, wie jene gegen die Pelzindustrie, zusammenschließen. In der Art war ich immer aktiv. Bei diesen Gruppen ist die Organisationsweise selbst politisch, weil basisdemokratisch und gesellschaftskritisch.
Momentan gibt es einen großen Trend hin zum Veganismus. Vegan ist schon fast das neue Bio. Es ist damit eine neue Sparte, mit der man gut Kohle machen kann. Dieser Trend ist aber auch ein Verdienst der Tierrechtsbewegung. Als ich selbst vegan geworden bin, Mitte der 90er Jahre, da war niemand vegan und es gab Entrüstung darüber, wie ich vegan überleben will! Heute ist das ganz anders. Das neue Image von vegan ist, dass es eine gesunde Ernährungsweise ist, mit der man fit bleibt und das auch noch ökologisch – egal, wie sehr die veganen Produkte mit Plastik verpackt sind. Losgetreten hat den Diskurs um Veganismus die Tierrechtsbewegung.
Eine städtische Mittelschicht kann sich heute gut leisten, vegan zu sein. Gleichzeitig bringt das aber auch Ausschlüsse mit sich, beispielsweise für Menschen, die es sich nicht leisten können, im veganen Bio-Supermarkt einzukaufen. Die basisorientierte Tierrechtsbewegung versucht, die gesellschaftlichen Diskurse darüber zu repolitisieren: Veganismus ist kein Lifestyle, er soll als Politik verstanden werden, die sich gegen die Gewalt richtet und speziell gegen Gewalt gegen Tiere.

Christof Mackinger ist Politikwissenschafter, Aktivist und ehemals Angeklagter im sogenannten „Tierschutzprozess“
Julianna Fehlinger ist im Vorstand der ÖBV und arbeitet im Sommer als Älplerin.

DIE SITUATION DER SCHLACHTHÖFE IN CHARENTE-MARITIME

Einblick in ein gesamtfranzösisches Problem

VON AGATHE FREMIOT

Foto: Confédération Paysanne 17

Außer für seine beiden Inseln und seine Küste ist unser Département 17 dafür bekannt, ein Land der Viehhaltung zu sein. „Gewesen zu sein", wäre korrekter. Tatsächlich hört die Zahl der Tierhalter*innen nicht auf zu sinken, wegen der Krise und aufgrund einer Gemeinsamen Agrarpolitik (GAP), die die verschiedenen Produktionszweige ungleich fördert. Und auch, weil die Produktionsmittel rar werden. Dies trifft auch auf die lokalen Schlachthöfe zu, im Département 17 wie überall in Frankreich. Sie schließen ihre Türen, und die Strukturen, die übrigbleiben, werden größer, spezialisieren sich und sind weiter entfernt. Derzeit gibt es weniger als 300 Schlachthöfe in ganz Frankreich. Wie kann unter diesen Umständen im gesamten Land eine nachhaltige, qualitativ hochwertige Viehwirtschaft erhalten werden?

Die Confédération Paysanne (Conf) setzt sich dafür ein, die Landwirtschaft zu „relokalisieren", das heißt, die notwendigen Bedingungen für die Aufrechterhaltung einer bäuerlichen Landwirtschaft zu schaffen. 2016 hat sie einen weitreichenden Antrag auf ein nationales Projekt eingebracht, das dutzende verschiedene Akteur*innen mehrere Jahre lang einbinden soll. Ziel ist, bestehende Alternativen in der Tiefe zu erforschen, sie in der Praxis weiter auszuprobieren und die Beziehungen zwischen Tierhalter*innen und ihren Herden zu studieren.

Zudem wird die ethische Komponente der Schlachtung von Tieren bearbeitet, unter anderem auch, weil es die Möglichkeit eröffnet, dem ständig lauter werdenden Diskurs der Anti-Fleisch-Bewegungen entgegenzuwirken. Die Conf unterstützt nämlich nicht nur konkrete Kämpfe für die Neuerrichtung bzw. Erhaltung lokaler Schlachthöfe, sondern lanciert gewissermaßen eine „kulturelle Lobbykampagne", um die Argumente der Anti-Fleisch-Bewegungen zu attackieren. Die schwierigste Aufgabe dabei ist vielleicht, einer Öffentlichkeit, die die landwirtschaftliche Realität nicht mehr kennt, begreiflich zu machen, dass die industrielle und die bäuerliche Tierhaltung nicht über einen Kamm geschert werden können, im Gegenteil!

Sensible Fragen und konkrete Lösungsansätze

Zurück zum Thema im Département 17. Als die Conf im September 2015 ein Treffen über die Alternativen zu den industriellen Schlachthöfen organisierte, hat sie den Finger auf eine sensible Angelegenheit gelegt. Sensibel deswegen, weil die Tierhaltung mit erheblichen Schwierigkeiten konfrontiert ist. Sensibel auch, weil der Druck der öffentlichen Meinung mit jedem Lebensmittelskandal, mit jedem Schockvideo von L214 (eine militante französische Tierrechtsvereinigung, Anm. d. Übers.) größer wird und dadurch auch die Schließung der lokalen Schlachthöfe droht. Sensibel schließlich auch, weil es im Département nur zwei Schlachthöfe gibt, einen im äußersten Norden und einen im äußersten Süden, und weil ein Schlachthof im Nachbar-Département schließen musste – eine Bedrohung, die auch über uns schwebt.

Ende März nahm die Conf 17 an einem Treffen mit lokalen und nationalen Abgeordneten zur Krise der Tierhaltung teil. Inmitten der üblichen Beschwerden der großen Bauernorganisationen, die lautstark die Folgen einer Politik anprangern, die sie unaufhörlich unterstützt haben, erzeugte die Stimme der Conf 17 ein gewisses Interesse bei den Politiker*innen, als es um die Frage ging, das Recht auf die Schlachtung kleiner Wiederkäuer auf den Höfen wiederzuerlangen. Im aktuellen Kontext, in dem die Bauern und Bäuerinnen im Abstand von wenigen Monaten die Schlagzeilen der Presse bestimmen, fällt es tatsächlich aus dem Rahmen, wenn jemand von realisierbaren und konkreten Lösungsansätzen spricht. Die Zeit wird zeigen, ob dieses Interesse seitens der Politik bestätigt wird oder abflaut. Wir wissen, dass der Schlüssel zum Erfolg darin liegt, alle Akteur*innen einzubeziehen, inklusive der Politiker*innen. Einige Initiativen in Frankreich bestätigen uns dies gerade (und geben uns gleichzeitig Hoffnung). Wir hoffen, dass die Politik in Charentais-Maritimes die Notwendigkeiten erkennt und uns unterstützt. Wie dem auch sei, die Conf bleibt aktiv und wird ihre Arbeit für die Erhaltung der bäuerlichen Tierhaltung fortsetzen. Und wir werden nicht lockerlassen.

Agathe Fremiot ist Mitarbeiterin der Confédération Paysanne im Département 17. Sie begeistert sich für die bäuerliche Landwirtschaft und möchte in der Zukunft eventuell auch Bäuerin werden. Die Conf ist die französische Mitgliedsorganisation von La Via Campesina.

Übersetzung aus dem Französischen: Irmi Salzer

TIERHALTUNG UND KLIMA IM WANDEL

Umwelt, Klima und Ressourcen unterliegen einem starken Einfluss durch menschliche Aktivitäten. Die Ernährung spielt gerade hinsichtlich des Klimawandels eine tragende Rolle. Welche Auswirkungen hat die Tierproduktion auf den Klimawandel?

VON MARTIN SCHLATZER

Foto: Marion Potz

Gerade in den letzten Jahren wurden die vielschichtigen negativen Konsequenzen der Tierproduktion evident. Tierische Produkte spielen in diesem Kontext eine tragende Rolle. Alleine für den menschlichen Konsum werden pro Jahr weltweit 66,4 Milliarden Tiere geschlachtet. Mit dem stark steigenden Konsum von Fleisch sind auch ein intensiver Verbrauch wertvoller Ressourcen und schwerwiegende Konsequenzen für Mensch und Umwelt verbunden. Die Tierhaltung trägt nicht nur negativ zum Klimawandel bei, sondern ist laut eines umfassenden Berichtes der FAO (Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen) auch allgemein einer der Top 2- oder Top 3-Verursacher der größten Umweltprobleme – lokal wie auch global gesehen.

Fleischverzehr – Status Quo und Entwicklung

Wenn wir einen Blick auf die weltweiten Ernährungsgewohnheiten werfen, zeichnet sich ein sehr deutlicher Trend ab. Während der Verzehr von Fleisch in den Industrieländern stagniert und sogar noch leicht zunehmen könnte, ist die Nachfrage in Schwellen-und Entwicklungsländern stark angestiegen. Auch wenn ein Trend zu bewussteren und verstärkt vegetarischen Ernährungsweisen bemerkbar ist, dürften sich ohne Maßnahmen gemäß FAO dennoch der weltweite Fleischkonsum sowie die entsprechende Produktion in den nächsten 40 Jahren wegen der gesteigerten Nachfrage mehr als verdoppeln. Der Trend sollte gerade für Industrieländer ein Warnsignal sein. Es ist notwendig, entsprechende Maßnahmen und Initiativen für einen globalen Wandel zu setzen, der den steigenden Umweltproblemen dieser Entwicklungen entgegenwirkt.

Der jährliche Fleischverzehr (d. h. Verbrauch minus Knochen, Sehnen und Schlachtabfälle) hat auch in Österreich bereits seit längerem ein sehr respektables Niveau erreicht. Der jährliche Fleischverzehr von ca. 65 kg pro Person entspricht dabei mehr als dem Vierfachen von dem, was noch Mitte des 19. Jahrhunderts an Fleisch gegessen wurde. Von der verzehrten jährlichen Gesamtmenge pro Kopf entfallen 39 kg auf Schweinefleisch, 12 kg auf Geflügel, 12 kg auf Rind- sowie Kalbfleisch, und der Rest auf andere Fleischsorten.

Dagegen gibt es in Österreich ca. 3–10 % Vegetarier*innen, in Indien bis zu 40 % und ca. 10 % weltweit. Auffallend ist hinsichtlich der Vegetarier*innen auch der viel höhere Anteil an Frauen.

Tierhaltung und Klimawandel

Laut FAO zeichnet die Tierhaltung für 18 % aller globalen, vom Menschen verursachten Treibhausgase (THG) verantwortlich. Das ist mehr als der gesamte Transportsektor mit 13,5 %, d.h. mehr als alle Autos, LKW, Traktoren, Flugzeuge etc. zusammen. Die wichtigsten THG-Quellen in diesem Zusammenhang sind CO_2 aus Brandrodung von (Tropen-)Wäldern für Futtermittelanbau und Weideland, Lachgas aus dem Einsatz von Düngemitteln zum Futtermittelanbau und Methan aus dem Verdauungsapparat der Wiederkäuer. Der Rest geht auf die Futtermittelproduktion sowie auf Verarbeitung und Transport, der nur eine marginale Rolle entlang der Produktionskette spielt, zurück.

Treibhausgasemissionen von tierischen Produkten und unterschiedlichen Ernährungsweisen

Auf Produktebene ergibt sich ein ganz ähnliches Bild. Dabei wirken sich nicht nur Fleisch- und Fleischprodukte negativ auf das Klima aus, sondern auch Milchprodukte, insbesondere Käse. In Deutschland verursachen Milchprodukte sogar mehr THG-Emissionen am Ernährungssektor als Fleisch, auch aufgrund der hohen Verzehrsmenge. Pflanzliche Produkte haben hingegen im Durchschnitt eine um 20-30fach bessere THG-Bilanz als tierische Produkte. Der Unterschied ergibt sich aufgrund der geringen Effizienz (1:7) bei der Umwandlung der in den Futtermitteln enthaltenen Kilokalorien durch das Tier. Hinsichtlich der Reduktion von THG-Emissionen im Sektor Ernährung beruht daher die wichtigste Handlungsoption auf einer deutlichen Reduzierung des Verzehrs von Fleisch- und tierischen Produkten.

In diesem Kontext stellt eine gesamtheitliche Veränderung des Ernährungsstiles einen weiteren zentralen Ansatzpunkt dar. Ein Wechsel von einer Mischkost auf eine ovo-lacto-vegetarische Ernährung ergab mit einer potentiellen Reduktion der pro Person und Jahr verursachten THG um 30–50 % das größte Einsparpotential hinsichtlich des individuellen Ernährungsverhaltens. Modellierungen zu unterschiedlichen Ernährungsweisen zeigten, dass eine vegane Ernährung ein noch größeres Einsparpotential haben kann.

Resümee

Positive Einflüsse und Ansatzpunkte im Bereich Ernährung sind deutlich zu erkennen und sollten nicht ungenützt bleiben, da wir bekanntermaßen keinen zweiten Planeten zur Verfügung haben. Daher müssen wir die Vitalität, die Belastbarkeit und die Produktivität unserer wichtigsten Grundlage – der Erde – aufrechterhalten und unsere Ansprüche mit den verfügbaren Ressourcen wieder in Einklang bringen. Eine fleischreduzierte oder auch vegetarische bzw. vegane Ernährungsweise kann hierbei als wichtiges Instrument für die Ernährungssicherung, den Erhalt der Umwelt sowie die Entlastung des Klimas fungieren.

„Tierproduktion und Klimawandel – ein wissenschaftlicher Diskurs zum Einfluss der Ernährung auf Umwelt und Klima." Geleitwort von Claus Leitzmann. LIT Verlag Wien/Berlin/Münster, 2., überarbeitete Aufl., 2011. Euro 19,90

Mag. Martin Schlatzer ist Ernährungsökologe und arbeitete zu interdisziplinären Forschungsprojekten am Zentrum für globalen Wandel und Nachhaltigkeit an der Universität für Bodenkultur in Wien. Er studierte Ernährungswissenschaften an der Universität Wien und ist Autor des Fachbuches „Tierproduktion und Klimawandel". Des Weiteren ist er Medienpartner und Fachvortragender zu den Themen Ernährung im Kontext von Klimawandel, Umwelt und Ressourcen sowie Ernährungssicherung.

Kontakt: martin.schlatzer@boku.ac.at

MUTTERKUHHALTUNG IN ÖSTERREICH NICHT ERWÜNSCHT?

Obwohl die Mutterkuhhaltung großen Nutzen bringt, ließen die österreichischen Agrarpolitiker*innen die Prämienzahlungen dafür auslaufen.

VON CHRISTINE PICHLER-BRIX

Foto: Christine Pichler-Brix

Ein Großteil der Höfe, auf denen in Österreich Mutterkuhhaltung betrieben wird, arbeitet so, wie es ökologisch sinnvoll ist: Die Tiere werden artgerecht gehalten, es wird wenig Kraftfutter gegeben, die Wiederkäuer verwandeln Gras in wertvolle Nahrung und halten die Landschaft offen, die Almen werden von unzähligen Mutterkühen und Jungrindern bestoßen, die Flora und Fauna hat durch viele ökologische und vielfältige Grünlandflächen gerade auch in intensiven Regionen Rückzugsräume …

Trotz des großen gesellschaftlichen Nutzens hat die österreichische Agrarpolitik schon 2012 entschieden, die Mutterkuhprämie zu streichen und hat so einen massiven Rückgang an Mutterkuhbetrieben in Kauf genommen. Mäster klagen über einen Mangel an Jungtieren, Almbetreiber wissen nicht mehr, wo sie genügend Vieh hernehmen sollen. Es ist höchste Zeit, die Weichen neu zu stellen!

In vielen anderen europäischen Ländern gibt es nach wie vor eine gekoppelte Mutterkuhprämie.

Besonders gut gefällt mir das französische Modell, bei dem die Prämie nach Anzahl der Tiere gestaffelt ist. Für die ersten 50 Mutterkühe ist die Prämie höher, als für die weiteren.

Ein ähnliches System (z. B. für die ersten 20 Kühe mehr Geld) ließe sich auch bei uns machen – wenn es der politische Wille ist.

Am 7. Oktober 2017 fordert der oberösterreichische Agrarlandesrat Hiegelsberger in den OÖ-Nachrichten eine Wiedereinführung der Mutterkuhprämie. Am darauffolgenden Landestag der Mutterkuhhaltung am 19. 1. 2018 in Linz verliert er in seinem Vortrag kein Wort darüber. Hat er seine Ankündigungen vor der Nationalratswahl da schon wieder vergessen? Er spricht dort über die Bedeutung der Investitionsförderung und dass jeder das bauen können soll, was er will. Dass aus der Mutterkuhhaltung keine nennenswerten Erträge herauszuwirtschaften sind und Investitionen eigentlich nicht finanzierbar sind, scheint ihm fremd zu sein. Eine junge mühlviertler Bäuerin fragte ihn: „Ich möchte ein Selbstfanggitter einbauen. Aber mein Mann sagt, das sei nicht drin bei den geringen Einnahmen. Was sagen Sie dazu?“ Hiegelsberger meinte daraufhin, dass bei uns zu viele „Luxusställe“ gebaut würden und es ja jedermanns eigene Entscheidung sei, wenn man außenlandwirtschaftlich verdientes Geld in einen neuen „Fendt“ investiere statt in ein Motorboot.

Da ist es kein Wunder, wenn sich Mutterkuhhalter*innen nicht ernst genommen fühlen. Auch die von uns und vielen anderen Organisationen geforderte stressfreie Schlachtung, die sich Hiegelsberger auf seine Fahnen geheftet hat, erwähnte er mit keinem Wort.

Die Rückzahlungen wegen Doppelförderung der Weide- bzw. Mutterkuhprämie sind ein weiteres Kapitel eines zermürbenden Förder(un)wesens.

Es wird Zeit, dass jene, denen diese natürliche Haltungsform bei Rindern (Schafen) und der Fortbestand von möglichst vielen Höfen am Herzen liegt, das einfordern, was dieser Betriebsform zusteht: Mehr öffentliches Geld für die vielfältigen öffentlichen Leistungen, die sie erbringt!

Unsere Ministerin hat hier eine wundervolle Gelegenheit, bäuerlich wirtschaftende, kleinstrukturierte Höfe zu fördern, wie sie es in ihrer Presseaussendung vom 13. Februar 2018 verspricht.

Christine Pichler-Brix, Mutterkuhhalterin in Steinbach am Attersee und Obfrau der ÖBV

MUTTERKUHHALTUNG – GRÜNLANDBASIERT UND KLEINSTRUKTURIERT

Am 1. Dezember 2016 hielten in Österreich 29.679 Betriebe Mutterkühe – im Jahr 2006 waren es noch über 50.000 Betriebe. Warum ist das so?

VON ANNA KOINER

Foto: Käthe Knittler

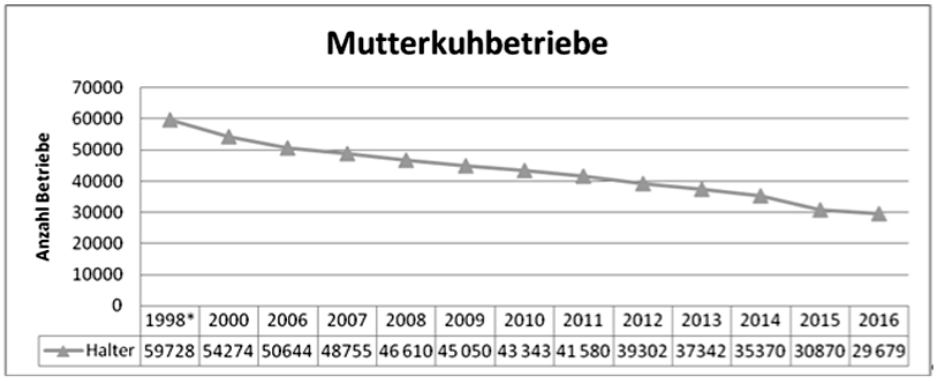
Betrachtet man die Zahlen, die in den Tabellen vom Grünen Bericht veröffentlicht werden, sieht man, dass sowohl die Zahl der Mutterkuhhalter*innen als auch der Mutterkühe bereits seit geraumer Zeit sinken. Es fällt aber ein deutlicher Einschnitt auf: Vom Jahr 2014 auf 2015 gab es über 4.500 Betriebe weniger. Grund dafür ist die ersatzlose Abschaffung der Mutterkuhprämie, die es in Österreich seit Ende der 1970er gab.

Der Wegfall der Mutterkuhprämie wurde im Jahr 2012 entschieden und betrifft die GAP-Periode 2015 bis 2020. In dieser Periode sollten explizit Maßnahmen unter dem Titel „Ökologisierung" getroffen werden, die unter anderem darauf abzielen, Biodiversität und Dauergrünland zu erhalten, wozu Mutterkuhbetriebe in besonders hohem Maße beitragen: Mutterkühe werden überwiegend im Berggebiet oder im benachteiligten Gebiet gehalten und viele der Tiere werden im Sommer gealpt. Der Anteil an Biotieren ist in der Mutterkuhhaltung besonders hoch. Grünfutter bildet die wichtigste Futtergrundlage für diese Produktionsform, so wird hochwertiges Rindfleisch mit wenig Kraftfuttereinsatz produziert.

Betroffen sind vor allem kleinere Betriebe: 2016 hielt ein Mutterkuhbetrieb im Durchschnitt 7,3 Kühe. Über 90% der Mutterkuhhalter*innen hielten 2016 weniger als 20 Kühe. In ganz Österreich gab es nur 108 Mutterkuhbetriebe, die mehr als 50 Kühe hielten. Der Anteil an Betrieben, die von Frauen alleine geführt werden, ist in der Mutterkuhhaltung höher als in anderen angeführten Sparten. Allerdings ist auch hier ein Rückgang zu verzeichnen: 2015 waren es noch 9.167 Betriebe (31%), 2016 nur mehr 8.601 (30%).

Gekoppelte Prämien in der Mutterkuhhaltung sind in der EU keine Seltenheit: Unsere Nachbarländer Tschechien und Ungarn haben so eine Maßnahme ebenso wie Frankreich und zahlreiche andere Staaten. Um dem negativen Trend zurückgehender Betriebszahlen Einhalt zu gebieten, gibt es nur eine Maßnahme: Die österreichischen Mutterkuhbetriebe müssen wieder ordentlich unterstützt werden.

Anna Koiner auf einem Nebenerwerbsbetrieb mit Milch- und Mutterkühen in der Obersteiermark aufgewachsen, ist Mitarbeiterin von Fleischrinder Austria, dem Dachverband der österreichischen Fleischrinderzuchtbetriebe



	1998*	2000	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Halter	59728	54274	50644	48755	46 610	45 050	43 343	41 580	39302	37342	35370	30870	29 679

Entwicklung der Mutterkuhbetriebe *Quelle: Tabellen Grüner Bericht*

Anmerkung der Redaktion:
Aktuell wird in der ÖBV eine genaue Positionierung zur Förderung von Mutterkuhhaltung diskutiert.

GESPRÄCHSSTOFF

Manch tierliebende Menschen erwarten sich von uns Bäuerinnen und Bauern, unsere Nutztiere so lange frei herumlaufen zu lassen, bis sie am Ende ihres Lebens von selbst tot umfallen. Das betrachten sie als tierfreundlich. Andere bevorzugen eine vegetarische oder vegane Ernährungsweise, um dem Tierleid vorzubeugen.

VON MONIKA GRUBER

Bei Susanne, die lieber Nana genannt werden will, kommt kein Stückchen Fleisch mehr auf den Teller und auch kein tierisches Milchprodukt. Ich erzählte ihr, dass „Fleisch" der Schwerpunkt der aktuellen ÖBV-Ausgabe sei. Nana bezeichnet sich als Tierschützerin und als solche „soll kein Tier für mich in Gefangenschaft leben, kein Tier für mich sterben müssen." Daher hat sie sich vor drei Jahren dazu entschlossen, Veganerin zu sein. Alles, was von einem Lebewesen mit Blutkreislauf stammen könnte, meidet sie in ihrem Essen. Dazu gehören neben Fleisch, Wurst und Fisch das Ei, Milch, Schlagobers, Käse, Sauerrahm, Butter, Gelatine und sämtliche Speisen, die damit zubereitet werden.

Wie gut, dass die Lebensmittelindustrie dafür Ersatzprodukte erfand, zu denen Köchin oder Koch greifen können. Ei-Ersatz, Soja-Milch, Soja-Sahne und Tofu. Statt Fleisch werfen wir texturiertes Soja in faserförmiger Konsistenz in die Pfanne: Soja-Schnitzel, Soja-Würfel, Soja-Big Steak, Soja-Hack. Sie werden aus entfettetem Sojaschrot hergestellt, der bei der Sojaölproduktion als Nebenprodukt anfällt. Dabei wird auf chemischem Wege das Protein herausgelöst. Auch Wurstalternativen können wir in vielerlei Variationen kaufen, von Aufschnitt, Koch- und Bratwürstchen bis zu den Snackwürstchen – alles pflanzlich. Niemand muss aus Tierschutzgründen auf das Wurstbrot im Büro oder die Würstchen bei der Party verzichten.

Im Gespräch meint Nana: „Wer Fleisch essen will, soll die Tiere auch selber schlachten!" Worauf mir in den Sinn kommt, ob denn das im umgekehrten Falle ebenso gelten würde. „Wer Gemüse und Obst essen will, soll das auch selber ernten, Salat selber köpfen!" Damit wären wir bei der klassischen Selbstversorgung angelangt, wie das früher üblich gewesen ist. Gut, Soja aus Österreich käme da höchstens als gekochte Bohne oder als selbstgemachter Tofu auf den Teller, wenn überhaupt. Ins Land gekarrtes Obst und Gemüse, beispielsweise Kartoffeln aus Ägypten, Äpfel aus Chile, Paprika aus Spanien oder Knoblauch aus China wären bald überflüssig und blieben in den Exportländern, wo sich die eigene Bevölkerung davon ernähren könnte.

„Bei Buffets, Feiern, in Restaurants und bei öffentlichen Veranstaltungen sollte mindestens eine vegane Speise dabei sein", fordert Nana als verpflichtend einzuführen. Ich würde gerne von ihr erfahren, was sie im Gegenzug davon halte, bei veganen Buffets mindestens eine Fleischspeise verpflichtend einzuführen. – Nana lässt meine Frage unbeantwortet und mich kopfschüttelnd stehen. Sie zieht jetzt lieber vor, einzukaufen und verschwindet rasch im Gewusel der Fußgängerzone.

Im Radio höre ich von der ersten vegetarischen Metzgerei, die 2013 in der Schweiz eröffnete. Dort liegt sogar das berühmte Zürcher Gschnetzelte in der Vitrine bereit – pflanzlich. Das „Vegi-Metzg" steht gleich neben dem „Vegi-Hiltl", dem weltweit ersten vegetarischen Restaurant, das 1898 eröffnete. Beide betreibt die Familie Hiltl in der vierten Generation. Rolf Hiltl veranschaulicht den Erfolg seines Ladens: „ Viele lieben den Fleischgeschmack, den sie aus ihrer Kindheit erinnern. Sie suchen und mögen den Fleischgeschmack im Vegetarischen, wollen jedoch kein Fleisch essen."

Zunehmend halten Konsument*innen industrielle Massentierhaltung und industrielle Schlachtung für unerträglich. Selbst in der Landwirtschaft und der Agrarpolitik herrscht Verwirrung darüber, wie Rind, Schwein, Huhn oder Pute gehalten werden sollen und die Tiere sich dabei am wohlsten fühlen. Wesensgemäß. Üblicherweise geht es um Effizienz, Rentabilität, Gesetzeskonformität, Marktlage, Betriebskonzept, Ökonomie, Arbeitserleichterung, also wie Tierhaltung sich lohnt. – Wann Landwirtschaft sich rentiert.

Nun ja, ich hole mir ein Glas Zwetschkenröster aus dem Keller. Dabei streift mein Hund neugierig am Hosenbein vorbei – und ich bin froh, dass er hier lebt, nicht in China. Wir reden von Fleisch und kein Fleisch. Was kaufe ich, was koche ich, was esse ich morgen Mittag, das ist hier die Frage! Zucchinischnitzel oder Putenschnitzel, Rindsgulasch oder Fisolengulasch, faschierte Laibchen oder Getreidelaibchen? Dies zu entscheiden könnte möglicherweise etwas länger dauern, ein Abo unserer Zeitschrift „Wege für eine bäuerliche Zukunft" hingegen ist sofort und ganz einfach zu bestellen unter:

baeuerliche.zukunft@chello.at
office@viacampesina.at
Tel 01 – 89 29 400

KONTAKTADRESSEN

NIEDERÖSTERREICH
Redaktion: Monika Gruber
Röhrenbach 5, 3203 Rabenstein
Tel.: 02723-2157
monika.gruber@gmx.at

Maria und Franz Vogt
Hauptstr. 36, 2120 Obersdorf
Tel.: 02245-5153
maria.vogt@tele2.at

SALZBURG
Rosalie Hötzer
Sauerfeld 40, 5580 Tamsweg
06474-8164
trimmingerhof@aon.at

VORARLBERG
Irene Schneller
Brunnenfeld 21, 6700 Bludenz
Tel: 05552-32 849
irene.schneller@cable.vol.at

TIROL
Christoph Astner
Zillfeldgweg 9, 6362 Kelchsau
0664-24 60 925
astner.zilln@hotmail.com

OBERÖSTERREICH
Lisa Hofer-Falkinger
Eckersberg 1, 4122 Arnreit
Tel.: 07282-7172
lisa_hannes_hofer@yahoo.de

Christine Pichler-Brix
Berg 1, 4853 Steinbach am Attersee
Tel.: 0664-73566685
christine.pichler-brix@gmx.at

Judith und Hannes Moser-Hofstadler
Hammerleitenweg 2, 4211 Alberndorf
Tel: 07235-71 277 o. 0664-23 49 137
juha.hofstadler@aon.at bzw.
judith.moser-hofstadler@gmx.at

Johann Schauer
Au 3, 4723 Natternbach
0681-20504948
johann.schauer@viacampesina.at

STEIERMARK
Florian Walter
Offenburg 20, 8761 Pöls
Tel: 03579-8037
florian.walter@viacampesina.at

KÄRNTEN
Paul Ertl
Oberdorf 2, 9800 Spittal/Drau
Tel.: 0664-3835613
paul.ertl@boku.ac.at

Michael Kerschbaumer
Laufenberg 15, 9545 Radenthein
Tel: 04246-31052
forum@kritische-tierhalter.at

Heike Schiebeck
Lobnik 16, 9135 Eisenkappel
Tel.: 04238-8705
heike.schiebeck@gmx.at

BURGENLAND
David Jelinek
Berggasse 26, 7302 Nikitsch
david.jelinek@viacampesina.at

Irmi Salzer
Untere Bergen 2, 7532 Litzelsdorf
Tel.: 0699-11827634
irmi.salzer@gmx.at

***

Homepage: www.viacampesina.at

Werbt Abos …

… und macht Bauern und Bäuerinnen zu kritischen Denker*innen!

Unsere Zeitung „Wege für eine bäuerliche Zukunft" ist für uns als ÖBV wichtig, um unsere Themen unter Bauern und Bäuerinnen zu verbreiten. Hier diskutieren wir unsere Anliegen und informieren über aktuelle Entwicklungen in der Agrarpolitik. Deshalb wünschen wir uns, dass möglichst viele Bauern und Bäuerinnen und kritische Konsument*innen unsere Zeitung lesen.

Darüber hinaus ist es für die ÖBV hilfreich, einen möglichst hohen Grad an Eigenmittel zu erreichen, um auch ökonomisch unabhängiger zu sein.

Wir bitten euch daher, die Zeitung in eurem Umfeld weiterzureichen und neue Mitglieder und Abonnent*innen zu werben.

Wir schicken euch gerne ein paar Exemplare zum Verteilen zu.

Ausschneiden, in ein Kuvert stecken und ab die Post!

Mitgliedschaft

❏ Ich bin Landwirt*in und möchte Mitglied werden.
Beitragshöhe 38 Euro + 1/1000 des Einheitswertes

❏ Ich bin nicht in der Landwirtschaft tätig und möchte Mitglied werden.
Beitragshöhe 38 Euro + freie Spende

Zur Info: Bei einer Mitgliedschaft sind das Abo der Zeitung „Wege für eine Bäuerliche Zukunft" und der Email-Newsletter (ca. 2-monatig), sowie Infos zu Veranstaltungen in Ihrer Region inkludiert.

Abonnement

❏ Ich bestelle ein Abonnement der Zeitschrift „Wege für eine Bäuerliche Zukunft" (5 Ausgaben/Jahr) zum Preis von 28 Euro jährlich bzw. 32 Euro ins Ausland

❏ Ich möchte ein Geschenk-Abo für jemand anderen bestellen und bitte um Zusendung der Informationen dazu

Name:.....

Adresse:.....

Bauer/Bäuerin mit Betriebszweigen:.....

Andere Tätigkeiten/Berufe:.....

Telefon:..... Email:.....

Datum: ..... Unterschrift:.....

Datenschutzerklärung: Mit Ihrer Unterschrift stimmen Sie zu, dass Ihre Daten zum Zweck der Zusendung der Zeitung „Wege für eine Bäuerliche Zukunft" sowie weiteren Vereinsinformationen per Post und Email verwendet werden. Wenn Sie eine Emailadresse angegeben haben, erhalten Sie zudem Einladungen zu Veranstaltungen der ÖBV in Ihrem Bundesland, sowie den ÖBV-Newsletter. Die Daten werden zum Zweck der Aussendungen verarbeitet. Sie werden nicht an Dritte weitergegeben!

ÖBV-Via Campesina Austria
Schwarzspanierstraße 15/3/1
1090 Wien Tel.: 01 89 29 400
office@viacampesina.at

Nähere Infos finden Sie auf unserer Homepage **www.viacampesina.at!** Dort können Sie auch unseren Newsletter oder die Anmeldung als Mitglied bzw. für ein Abonnement selbst durchführen.

EINE ÖBV-ARBEITSGRUPPE STELLT SICH VOR

„Stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Nutztiere“

Eine ÖBV-Arbeitsgruppe stellt sich vor

Forderungen und Ziele
Die ÖBV setzt sich ein für die Legalisierung von „Schlachtung im gewohnten Lebensumfeld der Nutztiere“: Es soll erlaubt sein, einzelne Nutztiere in ihrem gewohnten Lebensumfeld stressfrei zu betäuben und zu entbluten und das tote Tier anschließend zu einem zugelassenen Schlachtbetrieb zu verbringen. Dies soll für kleine Höfe mit dem geringem technischen Aufwand, kostengünstig und auf ihre Betriebssituation angepasst genehmigbar sein.

Wir wollen:
- mit den Nutztieren auf unseren kleinen Höfen bis zu deren Tod respektvoll umgehen;
- gesundes, qualitativ hochwertiges Fleisch erzeugen;
- Menschen keinen unnötigen Gefahren durch gestresste Tiere aussetzen;
- als Kleinbäuer*innen und Direktvermarkter*innen ein ausreichendes Einkommen erwirtschaften;
- dem Konsument*innen-Wunsch nach stressfrei geschlachtetem Fleisch nachkommen.

Hintergrundinfo
Derzeit verlangen die Behörden in Österreich, dass die Tiere lebendig in Schlachträumlichkeiten gebracht werden. So wird die stressfreie Schlachtung im gewohnten Lebensfeld illegalisiert, während lange Tiertransporte zugelassen sind.

Übrigens: Wir stehen für Tierwohl, aber auch für Menschenrechte und Religionsfreiheit. Das Tierwohl-Argument darf zum Beispiel in Bezug auf das Schächten nicht für fremdenfeindliche Ausgrenzung missbraucht werden.

Aktiv werden
Wir möchten die Allianz für die Stressfreie Schlachtung noch verbreitern. Setz dich auch du mit uns ein! Egal, ob als Bäuer*in, Konsument*in, Wissenschafter*in, Beamt*in, Tierärzt*in ...

Weitere Infos:
www.viacampesina.at/inhalte/stressfreie-schlachtung
Kontakt: office@viacampesina.at
Genauere Infos: Seite 4–5

Wege für eine
Bäuerliche Zukunft
Schwarzspanierstraße 15/3/1
A–1090 Wien
+43/1/89 29 400
P.b.b. Erscheinungsort Wien Verlagspostamt 1090 Wien
Bei Unzustellbarkeit zurück an:
ÖBV-Via Campesina Austria
Schwarzspanierstraße 15/3/1, 1090 Wien
Postzulassungsnummer GZ 02Z031272M