

Internationale Strohballenarena

Die Strohballenarena mit authentischen Bezügen zur landwirtschaftlichen Urproduktion wird grenzübergreifend in Zusammenarbeit mit dem Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft und dem Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg an verschiedenen Orten ausgerichtet. Im Fokus stehen Themen und Fragestellungen, die bodenseeweit von Interesse sind. Die Strohballenarena wird gefördert aus Mitteln des IBK Kleinprojektfonds.

www.ernaehrungswirtschaft.ch

KEIN TIERWOHL ZUM SCHNÄPPCHENPREIS

D – Überlingen/Wald-Kappel | cab. Bei der 3. Internationalen Strohballenarena diskutierten Verbraucher und Experten, wie es rund um den Bodensee um das Tierwohl bei der Fleischproduktion bestellt ist. Eingeladen hatten das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft in Weinfelden, das BBZ Arenenberg und der Verein ILE (Integrierte Ländliche Entwicklung)-Bodensee. Das große Interesse an der Veranstaltung zeigt: Der Konflikt zwischen Wettbewerbsfähigkeit und Tierschutz ist es wert, weiter verstärkt thematisiert zu werden.

Der Konsument stuft das Wohl der Tiere, die auf seinem Teller landen, zwar angeblich hoch ein, aber immer noch 95 Prozent der Fleischproduktion in Deutschland stammen aus konventionellen Tierhaltungssystemen. Eine Diskrepanz, die bei der 3. Internationalen Strohhallenarena Referenten wie Besucher beschäftigte. Die Kernfrage lautete: Widersprechen sich Tier- und Verbraucherwohl?

Das Schlachthaus der Fairfleisch GmbH bei Überlingen ist das einzige seiner Art im Seeraum. Nach Auskunft von Geschäftsführer Matthias Minister werden hier pro Woche nur etwa 100 Schweine und 40 Rinder geschlachtet. Bei der Besichtigung im Rahmen der Veranstaltung war stets die Rede vom „handwerklichen Schlachten“: Im Schlachthof, der ursprünglich von einer Metzgergenossenschaft gegründet wurde, arbeiten ausschließlich Fachleute, die jedes Tier komplett verarbeiten. Die schnelle und schonende Tötung der Tiere wirke sich zudem positiv auf die Fleischqualität aus, hieß es. Dass die Schnitzel und Rouladen, die aus dieser „Fleischmanufaktur“ kommen, einen höheren Preis haben als das Fleisch aus Schlachthöfen, die mehr als 100 000 Tiere am Tag töten und zerlegen, versteht sich von selbst.

Zumal alle Tiere, die von den Landwirten zu Fairfleisch gebracht wer-

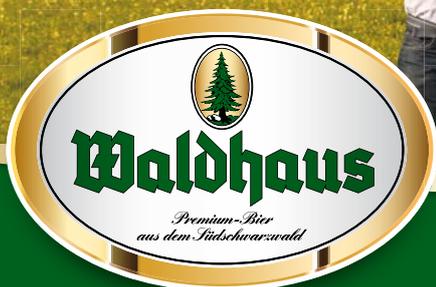
den, aus artgerechter Aufzucht stammen. Wie das konkret aussieht, davon konnten sich die Teilnehmer der Strohhallenarena im Schweinebetrieb von Kurt Baur in Wald-Kappel überzeugen. Der Landwirt ist einer der Strohschweinelieferanten von Fairfleisch. Er führt einen geschlossenen Betrieb, was bedeutet, dass er sowohl züchtet als auch mästet. Auch das Futtergetreide baut er selbst an. Die Hälfte von Baur's Schweinen sind Strohschweine; die Umstellung für die restlichen Tiere erfolgt im Laufe des Jahres. Strohschweine schlafen und spielen in einem offenen Stall im Stroh, haben mehr Platz als ihre konventionell gehaltenen Artgenossen und viel mehr Frischluft. Die Besucher konnten vor Ort erleben, dass sich die neugierigen und erwiesenermaßen sensiblen Tiere im Stroh sichtbar wohlfühlen.

Dass diese Produktionsart für den Bauern mehr Aufwand bedeutet – auch das dürfte klar sein. „Nur durch den Mehrpreis, den wir durch die Vermarktung über Fairfleisch bekommen, können wir unsere Tierhaltung im Familienbetrieb weiterführen“, sagt Kurt Baur und verweist auf konventionelle Schweinehaltungsbetriebe, die im harten Konkurrenzkampf die Tierproduktion aufgeben haben. Möglicherweise würden mehr Landwirte auf artgerechte Haltung umsteigen, wenn sie eine Abnahme-



Die Sommer-Bier-Erfrischung!

Mit dem „Weltbesten Leichtbier“!*



IN JEDEM KASTEN
GRATIS



Aktion solange der Vorrat reicht!

TV-Koch Ralf Zacherl und Brauerei-Chef Dieter Schmid mit Team

BIERTYPISCH SCHWARZWALD



„World Beer Awards“
2012, 2014 und 2016

Ökonomische Chancen

Vor dem Hintergrund erheblicher Defizite vor allem im Bereich Tierschutz und einer veränderten Einstellung zur Mensch-Tier-Beziehung hält der Wissenschaftliche Beirat für Agrarpolitik (WBA) die derzeitigen Haltungsbedingungen eines Großteils der Nutztiere nicht für zukunftsfähig. ... Es gilt, ökonomische Chancen für die notwendigen Veränderungen der Tierhaltung zu erschließen und eine neue Kultur der Erzeugung und des Konsums tierischer Produkte einzuleiten. (Aus dem Gutachten „Wege zu einer gesellschaftlich akzeptierten Nutztierhaltung“ des WBA beim Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft. März 2015)



garantie bekämen – aber da müsste erstmal die Nachfrage steigen. Was er noch sagt: Drei Euro pro Kilo kostet den Konsumenten die Entscheidung für Fleisch aus artgerechter Haltung. Nicht viel, sollte man meinen.

Bei der anschließenden Diskussion in der Strohballenarena auf dem Baur-Hof war der Tenor, dass bezüglich artgerechter Tierhaltung und Konsumentenverhalten nach oben noch sehr viel Luft ist. Immerhin gibt es zunehmend positive Ansätze, die vom Verbraucher auch honoriert werden. So wuchs die von Christoph Hönig (Hönig-Hof, Mühlingen) initiierte landesweite Huhn und Hahn-Initiative von 6000 Tieren, die im Jahr 2016 großgezogen wurden, auf 30 000 in diesem Jahr. Was Guido Leutenegger, der in der Schweiz Hochlandrinder und Wollschweine hält, aber auch deutlich machte: Der Schweizer Konsument ist bereit, erheblich mehr Geld für „gutes“ Fleisch auszugeben als der deutsche. Leuteneggers Credo: „Fleisch essen sollte einfach Freude machen.“

Macht ein Kilo Fleisch für 1,99 Euro Freude? Eine bessere Tierhaltung kostet Geld. Aber die großen Supermarktketten drücken in einem gnadenlosen Wettbewerb die Preise, auf Kosten der Tiere und der Landwirte. Kurt Baur: „Alleine können das die Landwirte definitiv nicht schaffen. Das kann nur die Gesellschaft.“ Der Verbraucher hat es wie immer in der Hand. Er entscheidet, ob die Tiere, die auf seinem Teller liegen, ein gutes oder ein elendes Leben hatten – und ob kleinere Landwirtschaftsbetriebe mit artgerechter Haltung auf Dauer den Agrarfabriken die Stirn bieten können.

