

Biorindfleisch besonders bewerben

Akteure aus dem Alpenvorland berichten über ihre Absatzwege

Traunstein/Berchtesgadener

Land Fleischkonsum ist ein kontrovers diskutiertes Thema: Viele Menschen essen Fleisch gerne und häufig, einige haben es von ihrem Speiseplan gestrichen. Eine dritte Gruppe favorisiert den Sonntagsbraten, setzt dabei auf hohe Qualität oder wählt bewusst Fleisch aus ökologischer Tierhaltung – auch wenn das Fleisch wegen der kostenintensiveren Tierhaltung teurer ist.

Weil Oberbayern wie das gesamte Alpenvorland ein traditionelles Grünlandgebiet mit Rinderhaltung ist, hat das *Wochenblatt* einige Akteure aus den Landkreisen Berchtesgadener Land und Traunstein zum Thema Biorindfleisch befragt, dessen Nachfrage laut Marktbilanz „Ökolandbau 2019“ der AMI in den letzten fünf Jahren konstant gestiegen ist.

Von sechs auf zwölf Prozent gestiegen

Bis zum Jahr 2030 soll der Ökolandbau 30 % ausmachen, so lautet das von der Staatsregierung ausgegebene Ziel. Davon ist man bekanntlich noch um einiges entfernt: laut Statistik der AMI (2018) wirtschaften in Bayern etwa 10 % aller landwirtschaftlichen Betriebe nach ökologischen Richtlinien. Die seit 2014 gegründeten 27 bayerischen Ökomodellregionen leisten ihren Beitrag, dieses Ziel zu erreichen, indem sie Initiativen zur Verbesserung der Wertschöpfung für die Landwirte, insbesondere im Bereich der Direktvermarktung auf den Wege gebracht haben und bemüht sind, Bevölke-



Ausgedehnte Wiesen zum Gras, Platz zum Unterstellen im Wald: Mutterkühe und Kälbchen von Hans Koch aus Holzhausen bei Teisendorf, der vor mehr als 20 Jahren auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt hat und die Gastronomie mit Bio-Kalbfleisch beliefert.

rung und Landwirte für nachhaltiges, ökologisches Wirtschaften zu sensibilisieren. In der Ökomodellregion Waginger See-Rupertwinkel

beispielsweise ist laut Projektmanagerin Marlene Berger-Stöckl der Anteil der Öko-Betriebe innerhalb von sechs Jahren von 7 – 12 % gestiegen.



Auf dem Weg ins eigene Schlachthaus mit Kühl- und Zerlegeraum: Sigrid und Peter Rehrl aus Kemating vermarkten Bio-Jungrindfleisch aus Mutterkuhhaltung direkt.

Kapazitäten bei Chiemgauer Naturfleisch

Die Landwirte haben die Möglichkeit, ihr Bio-Rindfleisch selbst zu vermarkten oder auf Kooperationspartner zurückzugreifen. Entscheidend ist, dass der Verarbeitungspartner faire, das heißt deutlich höhere Abnahmepreise als üblich, bezahlt – denn langsam und natürlich gemästete Biotiere brauchen ein Mehrfaches der auf größtmögliche Effizienz und niedrigste Kosten optimierten Mastdauer und somit mehr Stallfläche, mehr Weidefläche, mehr Futter und viel mehr Zeit zum Wachsen.

Einer der Partner, der ausschließlich Biobauern eine Absatzmöglich-

keit bietet, ist das Trostberger Unternehmen Chiemgauer Naturfleisch. Dort sei man vom Beginn 1991 an bestrebt gewesen, Ökolandbau in der Region zu stärken. Auch für neue Lieferanten hat man grundsätzlich freie Kapazitäten, sagt Geschäftsführer Tom Reiter.

Fertiggerichte von Bouillon bis Roulade

Bei der Selbstvermarktung sind oftmals innovative Ideen der Weg zum Erfolg. Metzgermeister Gottfried Heilmairer aus Waging hat sich spezialisiert: Er verkauft das Fleisch ausschließlich von Pinzgauer Rindern, einer alten, robusten Rasse. Der Verkauf erfolgt in keinem Ladengeschäft mehr, sondern er beliefert damit Metzgereien. Außerdem hat er mit seinem biozertifizierten Unternehmen das „Rupertirind im Glas“ diverse Fertiggerichte – von Bouillon bis Roulade – kreiert.

Bio-Landwirt Hans Lecker aus Niederheining bei Laufen setzt auf online bestellte Öko-Kisten, die er ausschließlich mit Bio-Lebensmitteln bestückt. Zu der breiten Palette gehört auch Rindfleisch, das er vom Demeter-Hof seines Vaters bezieht. Seit er mit dem im Februar dieses Jahres neu gegründeten Verein „Ökogenuss Waginger See-Rupertwinkel“ zusammenarbeitet, hat sich die Palette an regionalem Bio in der Kiste stark erweitert. Ziel ist für Lecker, künftig noch stärker „Vermarktungshelfer für regionale Biobauern“ zu werden.

Mehr Bio in der Gastronomie gefragt

Auch einige Direktvermarkter sind einfallreich und bedienen dabei ganz unterschiedliche Schienen. Da wäre Hans Koch vom Söllnhuberhof in Holzhausen bei Teisendorf, der sich auf Bio-Kalbfleisch spezialisiert hat, das er an die gehobene Gastronomie der Umgebung liefert. Seiner Meinung nach wachse die Nachfrage nach Biofleisch im Gastronomiebereich auch dank eines in der Ökomodellregion neu gegründeten Bio-Wirtenetzwerkes.

Familie Rehrl aus Kemating in der Gemeinde Saaldorf-Surheim punktet bei ihrer Stammkundschaft mit einem eigenen Schlachthaus mit Kühl- und Zerlegeraum, in dem ein Metzger das Jungrindfleisch küchenfertig herrichtet.

Das sind nur einige an kreativen „Best practise-Beispielen“, mit denen Produktion und Absatz von Bio-Fleisch in dieser Region 18 erfolgreich angekurbelt wurden.

Karin Kleinert

Getreide mahlen und damit backen

Petersbuch/Lks. Eichstätt Zum vierten Mal luden die Familien vom „Matheis-Hof“ über das Kreisbildungswerk Kinder zu einem Erlebnistag auf ihren Bauernhof in Petersbuch ein. An zwei Tagen kamen 19 Kinder aus dem Landkreis Eichstätt zu Besuch.

Johann und Rosa Bauernfeind, Eichstätts Ehrenkreisbäuerin, sowie Tochter Annette Wenzl und ihr Mann Stefan hatten ein tolles Programm auf die Beine gestellt, um den Kindern im Alter von vier bis zehn Jahren von 10 bis 16 Uhr erlebnisreiche Stunden auf ihrem Betrieb zu bescheren.

Die Familien bewirtschaften einen Ackerbaubetrieb mit Mutterkühen, Zuchtsauen und Schweinemast

mit Direktvermarktung. Auch der Jura-Back-Service ist hier beheimatet.

Diese breite Palette bot Spielraum, um den Kindern die Landwirtschaft näher zu bringen. Gemeinsam mit

Stefan Wenzl mahlen sie Getreide zu Mehl, Annette buk mit den Kindern Pizzen und Brot im Holzbackofen und die Ehrenkreisbäuerin ein Schmalzgebäck. Auf der Weide und im Stall wurden Ziegen, Kälber und Schweine besucht. **HG**

FOTO: JOHANN MARB



Mit großer Begeisterung knetete jedes Kind auf dem „Matheis-Hof“ den Teig für seine Pizza und sein Brot.