

# Tierwohl in der Nische

Bis Ostern will Bundeslandwirtschaftsminister Christian Schmidt die Kriterien für sein staatliches Label vorlegen. Doch daran glaubt in der Branche niemand.

Frühsommer könnte es werden, heißt es – wenn überhaupt. Unabhängig davon, ob das Schmidt-Siegel nun kommt oder nicht, das Thema wird die Branche nicht mehr los. | Dieter Heimig und Dirk Lenders

**N**achhaltige Fleischerzeugung ist in aller Munde. Die Branche hat die gesellschaftliche Debatte darüber, wie man schonend mit Tier, Mensch und Umwelt umgeht, angenommen. Doch bisher fehlt das überzeugende Konzept, an dem alle mitarbeiten. Die Initiative Tierwohl (ITW) hat im Lebensmitteleinzelhandel mit Müh und Not 100 Millionen Euro für die kommenden drei Jahre zusammengekratzt. Experten wie Prof. Harald Grethe halten aber 3 bis 5 Milliarden Euro für notwendig, um Tierwohl flächendeckend in Deutschland umzusetzen. Darüber hinaus fehlt der ITW die sogenannte Nämlichkeit. Kein Kunde weiß, ob das Fleisch, das er gerade gekauft hat, von „glücklicheren“ Tieren stammt. Das Programm des Deutschen Tierschutzbundes bietet diese Nämlichkeit, hat sich aber nicht durchgesetzt. Inzwischen ist das Label häufiger auf

Milchpackungen zu sehen, als auf SB-Fleisch.

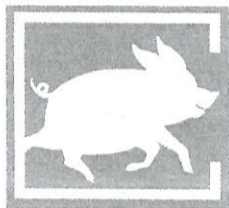
So setzen viele ihre Hoffnung auf eine „Nationale Nutztierstrategie“, die Politik, Wissenschaft und Branche erarbeiten wollen. Ein hehres

Ziel, wenn man bedenkt, dass es noch nicht einmal für das Verbot der betäubungslosen Ferkelkastration ein Konzept gibt. Dabei drängt die Zeit: Ende 2018 ist Schluss damit. Weil also der große Wurf ausbleibt, blüht Tierwohl in der Nische auf. Einzelne Hersteller und Händler haben zusammen mit Bauern überzeugende Konzepte erarbeitet, mit denen sie in Sachen artgerechter Haltung durchaus einiges erreichen. Hier drei Beispiele.

Bert Mutsaers, geschäftsführender Gesellschafter der in Osnabrück ansässigen Wurst & Schinkenmanufaktur Bedford, möchte eine echte Verbesserung der Schweinehaltung erreichen und hat deshalb im vergangenen April zusammen mit Landwirten, Fleischverarbeitern und Wissenschaftlern den „Verein zur Förderung der Offenstallhaltung von Schweinen“ gegründet. „Unser Ziel ist es, eine artgerechte Schweinehaltung zu etablieren und wir setzen dabei auf das Offenstall-Konzept“, so Mutsaers in seiner Funktion als Vereinsvorsitzender. Dieses Haltungssystem orientiert sich an den Grundbedürfnissen der Tiere und deshalb sind die Ställe in die vier Funktionsbereiche Liegen, Fressen, Aktivität und Koten unterteilt, zwischen denen sich die Vierbeiner nach Belieben bewegen können.

Das A und O aber ist, wie der Name bereits verrät, viel frische Luft für die Schweine. Heißt konkret: Der Stall muss an einer Seite offen sein oder alternativ gibt es Auslauf im Freien. Weitere Auflagen sind: mindestens doppelt so viel Platz wie vom Gesetzgeber vorgeschrieben und

Stroheinstreu. „Außerdem ist es unser Ziel, durch entsprechendes Fütterungs- und Haltingsmanagement mittelfristig auf das Kürzen der Schwänze verzichten zu können“, sagt Mutsaers. Wirtschaftlich hat der Verein ebenfalls einen klaren Vorsatz.



Er möchte den Verbrauchern eine echte Alternative zwischen konventionell erzeugtem Schweinefleisch und Bioware bieten. Nach Ansicht des Wurstherstellers liegt das Potenzial für Fleisch aus alternativer Haltung bei 10 bis 20 Prozent. „Für diese Nische ist das Offenstall-Konzept prädestiniert und das wollen wir auch mittelfristig erreichen“, gibt sich der Vereinsvorsitzende zuversichtlich.

Derzeit steckt das Programm allerdings noch in den Kinderschuhen.

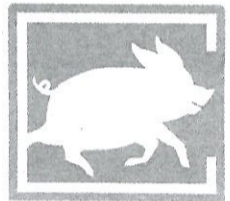
GmbH in Lottstetten, westlich von Konstanz. Der Name Qualivo steht für ein seit 1997 existierendes Markenfleischprogramm, bei dem die tiergerechte Haltung von Schweinen, Kälbern und Rindern den Kern ausmacht. Teilnehmende Schweinemäster verpflichten sich, die Tiere auf Stroh oder mit Auslauf zu halten. Außerdem muss den Schweinen 30 Prozent mehr Platz zur Verfügung stehen als gesetzlich vorgeschrieben.

„Großen Wert legen wir auf die Fütterung, denn sie hat entscheidenden Einfluss auf die Fleischqualität. Qualivo gibt vor, welche Rationen in welcher Altersphase vorzulegen sind. Das Verfüttern von kostengünstigen Futtermitteln ist passé“, berichtet Geschäftsführer Martin Russ.

2016 haben 12 baden-württembergische Betriebe rund 25 000 Markenfleisch-Schweine erzeugt und für den Mehraufwand einen Bonus von rund 10 Prozent auf die aktuelle Notierung erhalten. Dabei soll es aber nicht bleiben. In zwei Jahren, so Russ, will man

und Veredlungsunternehmen seit vielen Jahren bei Qualivo mit von der Partie. „Das Qualivo-Sortiment bescherte uns im vergangenen Jahr insgesamt ein Umsatzplus von 30 Prozent“, so Unternehmenssprecherin Elisabeth Adler-Gößmann.

Auf Wachstumskurs befindet sich auch Landwirt Willi Steffens aus Brügglen westlich von Mönchengladbach. Der Rheinländer betreibt bereits seit Ende der 90-er Jahre eine alternative Schweinemast und zwar im sogenannten Außenklimastall, den er selbst konzipiert hat. Das Besondere: Die Stallwände sind nur etwa einen Meter hoch. Darüber zirkuliert die Luft. Vor Regen schützt eine von Eisenstangen getragene Plane, die gegebenenfalls an allen Seiten heruntergelassen werden kann. Die Tiere werden zudem auf Stroh gehalten und haben im Schnitt doppelt so viel Platz wie gefordert.



Besonderes Augenmerk legt Steffens auf die Fütterung. „Wir verwenden ausschließlich selbstgemischtes Futter, das täglich aus regionalen Rohstoffen frisch hergestellt wird“, erklärt Steffens. Auf Antibiotika kann der Landwirt weitestgehend verzichten, denn er hält seine Schweine mit homöopathischen Mitteln und ätherischen Ölen fit, die ins Futter gemischt werden. Im Jahr vermarktet der Rheinländer unter seinem Label „Pötterhof“ zwischen 6 000 und 7 000 Mastschweine. Geliefert wird das Fleisch ausnahmslos an selbstständige Lebensmitteleinzelhändler und Fleischerfachgeschäfte in der Region. Zu denen gehören unter anderem die 13 Geschäfte der Rewe Richrath Supermärkte GmbH in Bergheim und vier Edeka-Märkte von Heiner Kempken in Krefeld.

Letzterer offeriert ein rund zehn Artikel umfassendes Sortiment in einem separaten Bereich der Bedienungstheke, darunter Schnitzel, Kotelett, Gulasch und frische Bratwurst. Informationstafeln und Flyer informieren die Verbraucher über die



Besonderheiten des Schweinefleischs vom Pötterhof. „Obwohl die Produkte 15 bis 20 Prozent teurer sind als konventionelle Ware, steigt die Nachfrage stetig“, konstatiert Kempken. Willi Steffens stößt angesichts voller Auftragsbücher allmählich an die Produktionsgrenzen. „Deshalb habe ich vor kurzem eine Kooperation mit einem Landwirt aus Meerbusch geschlossen, der demnächst Schweine nach meinem Prinzip mästen wird“, so der Rheinländer.



FOTO: VEREIN OFFENSTALL

Nur eine Handvoll Vereins-Landwirte produziert in Offenstallhaltung. Produkte mit Fleisch aus 100 Prozent Offenstallhaltung sind bislang nur im Werksverkauf von Bedford erhältlich. Bald schon wollen die Initiatoren eine Schippe drauflegen. „Wir stehen in Kontakt mit mehr als 60 Interessenten, die meisten von ihnen Landwirte. Im Anschluss an unsere nächste Vereinssitzung im April werden wir weitere Mitglieder aufnehmen“, kündigt Mutsaers an. Bereits auf der Erfolgsspur ist die Qualivo Deutschland

und 40 000 Mastschweine an den Haken bringen. Die Nachfrage nach Qualivo-Fleisch ist offenbar da. „2016 haben die belieferten selbstständigen Lebensmitteleinzelhändler und Fleischerfachgeschäfte vornehmlich im Südwesten des Landes 5 Prozent mehr Schweinefleisch aus dem Programm verkauft“, sagt der Geschäftsführer.

Die Hans Adler OHG hat ebenfalls Positives zu vermelden. Der Schwarzwälder Schinkenspezialist aus Bonndorf im Schwarzwald ist als Schlacht-