



KOLUMNE



Challenge accepted, gemeinsam!

Von Mariana Friedrich

Manchmal brauchen wir Menschen wirklich einen Tritt in den Allerwertesten, um Gutes zu tun – vor allem, wenn es unser Körper ist, dem wir etwas Gutes tun sollten. Seit März nehme ich mir vor, endlich wieder joggen zu gehen und meine müden Knochen in Schwung zu bringen. Mich selbst vor der Arbeit oder am Wochenende zu motivieren, grenzt an Unmöglichkeit. Der innere Schweinehund ist ein ganz schön starker Gegner. Und wenn ich mich dann mal auffraße, sind zwei Kilometer Lauftraining am Stück schon das Höchste der Gefühle.

Doch als es auf den Challengelauf zuging, war die Motivation plötzlich voll und ganz da. Nicht, weil ich vor meinen Kollegen natürlich ungern als unsportlich dastehen wollte. Was mich wirklich motiviert hat, war das grandiose Gefühl, mit meinem Team gemeinsam diese 6-Kilometer-Distanz zu laufen und uns am Schluss im Rosenbad gebührend selbst zu feiern. Dass wir mit unserer Teilnahme auch noch Geld für einen guten Zweck erlaufen haben, war nur das Tüpfelchen auf dem i. Vielleicht sollten wir eine Redaktionstrainingsgruppe gründen. Denn gemeinsam lässt sich der innere Schweinehund viel leichter besiegen.

JEDER DEUTSCHE VERTILGT 400 STEAKS IM JAHR

WIE STILLEN WIR UNSEREN FLEISCHHUNGER?

Fleisch aus der Petrischale und Insektenburger – Produzenten und Forscher tüfteln seit Jahren an Lösungen für unseren Fleischhunger. Wie könnte ein Fleisch der Zukunft aussehen? Was bedeutet die Produktion für unsere Region? Diese Fragen haben wir Landwirten, Ernährungsexperten, Ausbildern sowie Auszubildenden aus dem Fleischgewerbe gestellt.

Text: Eva Rützel, Julia Hess, Mariana Friedrich





„Heute Abend wollen wir grillen. Kannst du den Super-Meater schnell mal auf drei Steaks und vier Würstchen programmieren?“ Fleisch aus der Maschine, auf Knopfdruck – eine Idee, mit der Sci-Fi-Sendungen wie „Star Trek“ schon in den 60ern gespielt haben. An etwas in der Art wird tatsächlich geforscht. Für Hühnerfleisch hat das israelische Start-up Super-Meat bereits konkrete Pläne. Fleisch, das unabhängig vom Tier gezüchtet werden soll, priesen sie 2016 in einer Crowdfundingkampagne an. Konkret soll das saubere Fleisch, wie Super-Meat seine Idee bewirbt, aus tierischen Muskelstammzellen gezüchtet werden. In der Petrischale. Das würde nicht nur der Massentierhaltung ein Ende setzen, es könnte auch unser Klima verbessern, sind Unterstützer überzeugt und stellten etwa drei Millionen Dollar Funding (Stand Januar 2018) zur Verfügung. Verfechter des Kunstfleisches argumentieren, dass sich der Energieverbrauch für Fleischpro-

60 Kilo Fleisch pro Kopf in Deutschland

.....

duktion mit dieser Methode um bis zu 45 Prozent senken lasse, die Treibhausgase sowie der Wasserverbrauch sänken sogar um 95 Prozent.

Ist das die Zukunft unserer Lebensmittel? Fakt ist: Wir essen sehr viel Fleisch. Zu viel, warnte zuletzt der Fleischatlas 2018, den Heinrich-Böll-Stiftung, Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland und Le Monde Diplomatie herausgeben. Etwa 60 Kilogramm werden in Deutschland pro Kopf vertilgt. Das sind 400 kleine Steaks oder 200 Packungen Hühnerbrustfilet. Und obwohl die Zahl der Vegetarier und Veganer in Deutschland langsam, aber sicher steigt – auf immerhin sechs Prozent der Bevölkerung im vergangenen Jahr –, töten wir nicht weniger Tiere. „Die Weltbevölkerung hat sich in den vergangenen 50 Jahren verdoppelt und die globale Fleischproduktion mehr als verdreifacht“, analysiert der Atlas. Ganze 322 Millionen Tonnen Fleisch wur- ▶

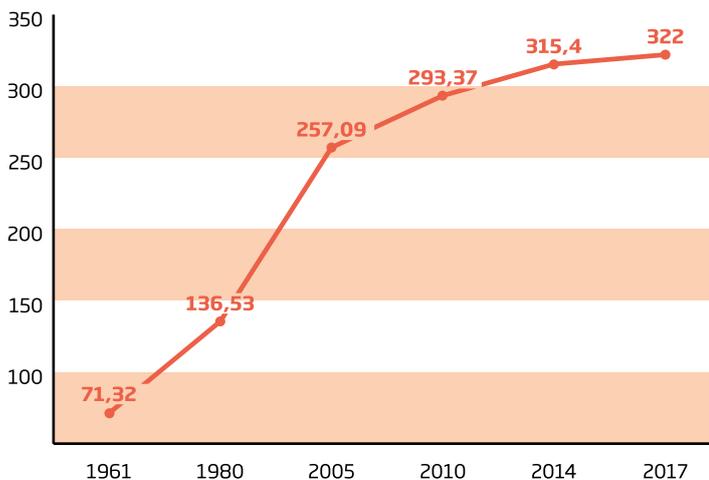




den 2017 weltweit produziert. So viel bringen etwa 700 Millionen durchschnittlich große Rinder - fast so viele, wie Menschen in Europa leben - oder drei Milliarden Schweine zusammen auf die Waage. Die Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen erwartet, dass die Fleischproduktion weltweit bis 2050 auf 465 Millionen Tonnen ansteigt. Dass das nicht ausschließlich mit ökologischer Landwirtschaft und artgerechter Haltung zu stemmen ist, dürfte jedem klar sein.

Da tut sich auch schon eine ganze Menge. Laut Ernährungsreport 2018 des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft sind 90 Prozent der Deutschen bereit, mehr Geld für Fleisch auszugeben, wenn Tiere besser gehalten würden. Auch Regionalität ist für 79 Prozent ein Kaufargument. Fernsehköche gehören hierzulande inzwischen zu den Stars. Teures Fleisch und dessen Zubereitung wird auf Youtubekanälen, Foodblogs und in Magazinen zelebriert wie die Vorstellung des neuen iPhones. Selbst Supermarktketten wie Rewe, Edeka, Aldi und Tegut setzen auf Kooperationen mit Landwirten und werben mit gutem Gewissen und jeder Menge Bio- und Regio-Labels. „Unsere Kunden kaufen qualitäts- und herkunftsbewusster ein“, lässt die Pressestelle von Tegut wissen. Der Fuldaer Lebensmittelhändler bezieht sein

Produktion von Fleisch weltweit (in Millionen Tonnen Schlachtgewicht)



Quelle: FAO

„Für kleine Betriebe wird es schwieriger“
.....

Fleisch aus der Petrischale? Ist das die Lösung für den Zwiespalt aus unserem Fleischhunger und dem Blick aufs Tierwohl?



Dr. Hubert Beier ist der Vorsitzende des Kreisbauernverbandes Fulda-Hünfeld.

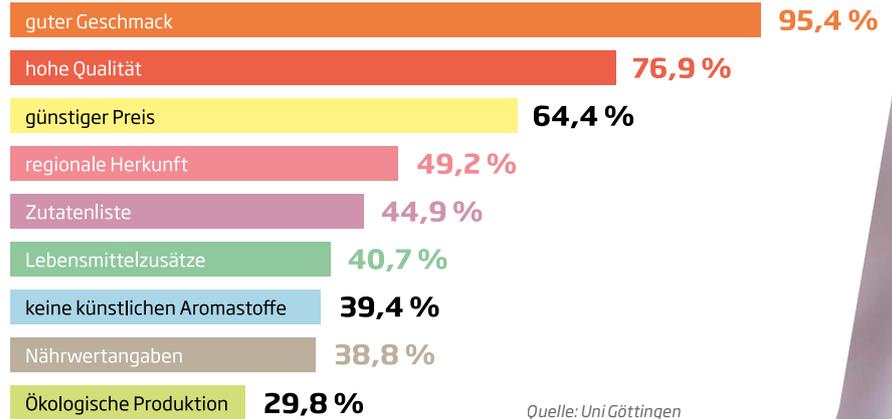
Fleisch für die Regionalmarke LandPrimus ausschließlich in Deutschland, zum Teil sogar hier in der Region.

Dann geht es den Landwirten wenigstens besser, wenn mehr Fleisch verkauft wird und wir mehr Wert auf gutes Fleisch legen, oder? Nein. Nach wie vor schrumpft die Zahl der kleinen Landwirtschaftsbetriebe im Raum Fulda jedes Jahr um zwei bis drei Prozent. Nur sieben Prozent von uns kaufen ihre Lebensmittel im Hofladen oder direkt beim Bauern, neun Prozent gehen auf den Markt. „Für kleine Betriebe wird es immer schwieriger“, sagt Dr. Hubert Beier vom Kreisbauernverband Fulda-Hünfeld. Nachwuchsmangel, hoher bürokratischer Aufwand und geringe Preise im Verkauf zwingen so manchen in die Knie. Wer durchhält, müsse vergrößern. Das liege auch daran, dass seitens der EU kleine Margen als nicht förderfähig eingestuft würden. „Statt 20 Kühen stehen heute 120 Kühe im Stall. Das muss aber nicht heißen, dass sich automatisch ein Nachteil für das Tierwohl ergibt. Jedes Tier hat schließlich seinen eigenen Laufstall“, erklärt Beier. Problematisch sei eher das Überangebot an Fleisch und Milch, das dazu führt, dass die Preise stark variieren. Dadurch könnten Landwirte immer schwerer kalkulieren und langfristig planen.

Dazu komme, erklärt der Vorsitzende der Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter (VHD), Oswald Henkel, dass viele Regelungen der EU auf große Betriebe angelegt und für kleinere kaum umsetzbar, wenn nicht sogar unsinnig seien. „Ein Beispiel: Im Raum Fulda werden wir bald keinen Schlachtbetrieb mehr haben. ▶

Worauf achtest du beim Lebensmittelkauf?

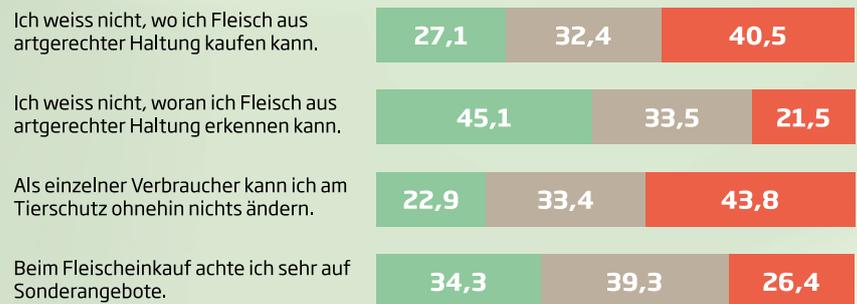
Die Uni Göttingen befragte 1284 Deutsche ab 16, was ihnen beim Einkauf wichtig ist.



Quelle: Uni Göttingen

Guter Wille, wenig Wissen

Befragung unter 1024 Verbrauchern, was sie über die Produktion und Konsum tierischer Lebensmittel wissen, Antworten in Prozent



■ ich stimme zu ■ teils / teils ■ ich stimme nicht zu

Quelle: Fleischatlas 2018



DAS BEDEUTEN DIE QUALITÄTSSIEGEL

Ordnung im Siegel- und Label-Wald: Der Erlebnisführer „Regionale Lebensmittel“ des Landkreises Fulda erklärt die Label, die du auf landwirtschaftlichen Produkten in Hessen findest.



Geprüfte Qualität Hessen

Dieses Siegel zeichnet Produkte aus, deren Qualität über den gesetzlichen Vorgaben liegt. Die Erzeugnisse müssen überwiegend regional bezogen werden, bei verarbeiteten Produkten muss zumindest die Hauptzutat aus der Region stammen.



Qualitätssiegel Rhön

Für die Produkte mit dem Qualitätssiegel Rhön werden ausschließlich regionale Rohstoffe aus der Rhön verwendet.

LANDMARKT

Mit dem Landmarkt-Siegel vermarktet die Vereinigung der Hessischen Direktvermarkter Bauern-Produkte für Rewe-Märkte, diverse Hofläden und Wochenmärkte. Dem Verband gehören über 300 Landwirte und 11 Regionalgruppen an. Nach dem Motto „Besser direkt vom Bauern“ garantiert das Siegel die direkte Weitergabe des Produkts vom Bauern an den Verbraucher.



Demeter

Die Anforderungen für das Demeter-Siegel gehen über die rechtlichen EU-Standards hinaus. Demeter hat zum Beispiel als erster Bio-Verband eine Richtlinie für Pflanzenzüchtung erlassen und zertifiziert Gemüse- und Getreidesorten.



Biokreis

Der Biokreis-Verband setzt sich mit seinen 1200 Landwirten für das Tierwohl, eine ressourcenschonende Kreislaufwirtschaft, regionale Zusammenarbeit und Wertschöpfung ein. Biokreis-Produkte enthalten weniger Zusatzstoffe als die EU-Richtlinien festlegen und werden größtenteils handwerklich verarbeitet.



Gäa-Siegel

40 Betriebe in Hessen gehören zum Öko-Anbauverband Gäa (altgriechisch „Urmutter Erde“). Zusätzlich zu den EU-Richtlinien folgt der Verband Naturschutz-Auflagen und stellt diverse soziale Anforderungen an die Betriebe, die jährlich kontrolliert werden.



+++ DAS BEDEUTEN DIE QUALITÄTSSIEGEL +++ DAS BEDEUTEN DIE QUALITÄTSSIEGEL +++ DAS BEDEUTEN DIE QUALITÄTSSIEGEL +++

Denn durch verschärfte Vorgaben rentiere es sich für die meisten Höfe nicht mehr, selbst zu schlachten.“ Das führe dazu, dass die Tiere in die Schlachthöfe in Norddeutschland gefahren würden. „Das ist weit mehr Stress für die Tiere, weit mehr Qual. Aber wir haben es so gewollt“, sagt Henkel.

Mittelfristig 20 Prozent Biohaltung

Es ist nicht von der Hand zu weisen: Die meisten von uns wollen Fleisch, und das am liebsten jeden Tag und günstig. Aber mit der Art, wie es produziert wird, wollen wir nicht viel zu tun haben. Ein Steak in der klinisch sauberen Umgebung einer Fleischtheke hat einfach keinen Bezug zu der Kuh, aus der es geschnitten wurde. Die glücklichen Rinder, Schweine und Hühner auf den saftig grünen Wiesen, die die Werbebanner zieren, vermitteln auch kein schlechtes Gewissen. Und wenn dann noch eins von den vielen Labeln auf der Packung prangt, die uns versprechen, dass es die Tiere gut hatten, isst es sich gleich viel besser.



Bernhard Sitzmann ist Lehrer an der Jahnschule und Vertreter des Vereins ProVieh.

„Ich denke schon, dass der Verzehr von Fleisch und die Frage nach dem Tierschutz oder Tierwohl zusammen gesehen werden müssen“, sagt Bernhard Sitzmann, Lehrer der Jahnschule in Hünfeld und Vertreter des Tierschutzvereins ProVieh. Für ihr Medienprojekt „Artgerecht - nicht ungerecht!“, für das sie drei Osthessische Höfe besucht haben, die sich besonders für artgerechte Haltung einsetzen, haben Sitzmanns ehemalige Schüler den Hessischen Tierschutzpreis für Schulen und den Medien-KompetenzPreis 2017 gewonnen. Sitzmann betont, wie wichtig und anerkennungswürdig die Rolle der Landwirte für unsere Ernährungssicherheit ist.



Mit der Entwicklung weg vom bäuerlichen Kleinbetrieb hin zur zunehmend industrialisierten Landwirtschaft habe Sitzmanns Erachtens nach allerdings eine Entwicklung eingesetzt, die das ‚Nutztier‘ zunehmend als Produktionseinheit sehe und nicht mehr als ein Geschöpf, das Gefühle hat und leidensfähig ist. „Wir haben quasi eine Schere im Kopf, die uns die Tiere in Nutztiere und Schmusetiere einteilen lässt. Die einen werden mitunter gehegt und gepflegt, die anderen landen auf dem Teller.“

Eine verpflichtende Kennzeichnung, die dem Käufer genau sagt, ob ein Tier nach gesetzlichen Vorgaben oder gar viel besser gehalten wurde, sei seiner Meinung nach enorm wichtig, auch, um das Bewusstsein für Tierhaltung zu schärfen. Das wünscht sich laut Umfragen auch ein Großteil der Deutschen. Und 2020/21 soll es eingeführt werden, kündigte Bundesagrarministerin Julia Klöckner bereits an. „Überall dort, wo Tiere ihre genetisch veranlagten Bedürfnisse nicht mehr ausleben können, fällt es mir schwer von Tierwohl zu reden“, sagt Bernhard Sitzmann. Allzu oft würden die Tiere den Haltungssystemen angepasst und nicht umgekehrt. „Gott sei Dank gibt es aber eine zunehmende Anzahl von Landwirten, vor allem in der ökologisch orientierten Landwirtschaft, die einen anderen Weg gehen.“

Daran knüpft der Bauernverband an. „Mittelfristig wollen wir statt den aktuellen 15 bis 16 Prozent die Biohaltung auf 20 Prozent erweitern“, erklärt auch Dr. Hubert Beier. „Landwirte sehen das pragmatisch: Wenn sie mit Bio mehr Gewinn erzielen, stellen sie um.“ Aber man müsse als Kunde auch die Konsequenzen in Kauf nehmen. Da ein Landwirt mit Biobetrieb etwa 30 Prozent mehr Aufwand habe, würden die Lebensmittel auch teurer. Das könne sich nicht jeder leisten. Dass sofort alle Landwirte umstellen, sei ebenfalls nicht sinnvoll, weil nur ein begrenzter Markt für Bioprodukte vorhanden sei. „Wenn das Angebot größer als die Nachfrage ist, entsteht wieder ein Überangebot.“ Zumal inzwischen auch die Discounter in den

Fleisch ist nicht die einzige Proteinquelle

Markt eingestiegen seien und Bioprodukte anböten. „Wenn Aldi und Co. nun auch die Biopreise drücken, kommen wir genau da an, wo wir jetzt schon sind.“

Doch wir Menschen suchen immer nach einem Grund, dass unser Verhalten okay ist. Die Wissenschaft bezeichnet unseren Versuch, unseren Fleischkonsum zu rechtfertigen, als Karnismus. Oft werde argumentiert, dass Fleisch zu essen normal und natürlich sei. Tierleid werde relativiert, das Töten mit menschlicher Überlegenheit legitimiert.

Normal und natürlich - Ist das so? Brauchen wir Fleisch für eine gesunde Ernährung? Es zählt zu den Grundnahrungsmitteln in Deutschland. Aber was wir wirklich brauchen, sind Proteine. Laut Deutscher Gesellschaft für Ernährung etwa 0,8 Gramm pro Kilo Körpergewicht am Tag, bei Jugendlichen ist es etwas mehr. Das sind je nach Gewicht um die 50 bis 60 Gramm. „Die Hauptquelle an Proteinen ist bei Männern Wurst und Fleisch. Bei Frauen eher Käse, Milch und dann erst Fleisch“, erklärt Prof. Kathrin Kohlenberg-Müller, Ernährungswissenschaftlerin der Hochschule Fulda. „Fleisch hat eine hohe biologische Wertigkeit, aber es ist nicht das einzige Lebensmittel, das Eiweiß enthält.“ Veganer oder Vegetarier würden mit Hülsenfrüchten genauso gut fahren. ▶

„Artgerecht - nicht ungerecht“ - ein Medienprojekt der Jahnschule

Über Monate beschäftigten sich 25 Schüler der Jahnschule unter Leitung von Lehrer Bernhard Sitzmann mit der Landwirtschaft, Lebensmittelproduktion und Ernährung. Drei ostthessische Bauernhöfe, die ihre Tiere möglichst artgerecht halten, besuchten die Schüler. „Vor allem geht es darum, dass die Tiere einen Zugang zur Natur haben“, betont Sitzmann. „Und keine Verstümmelungen, also keine ausgebrannten Hörner und keine gekürzten Schnäbel und Schwänze.“ Für ihre Leistung erhielten die Schüler sowohl den Hessischen Tierschutzpreis für Schulen und den MedienkompetenzPreis 2017.

Den Film kannst du hier anschauen: on.move36.de/fcb4

Bauernhof als Klassenzimmer

Landwirte im Landkreis Fulda sind keineswegs eine abgeschottete Gemeinschaft. Die Initiative Bauernhof als Klassenzimmer bringt im Landkreis Fulda seit 18 Jahren Landwirte und Schüler zusammen. Um die 150 Besuche von Schulklassen bei Landwirten werden darüber jedes Jahr unterstützt, so dass junge Fuldaer sich vor Ort anschauen können, wo Milch, Fleisch und Gemüse herkommen.

Mehr Infos dazu gibt es hier: on.move36.de/c9ea





Vor Proteinmangelerscheinungen wird zwar immer wieder gewarnt, wenn das Thema auf Fleischverzicht kommt. „Viel häufiger ist aber ein übermäßiger Verzehr energiedichtere Nahrung, der für die hohe Verbreitung der Volkskrankheiten Übergewicht, Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, Bluthochdruck und Krebs verantwortlich gemacht wird“, sagt die Professorin. Risikofaktoren für diese Erkrankungen sind nicht direkt der Fleischkonsum, sondern der damit verbundene hohe Verzehr an Fetten, insbesondere der gesättigten Fettsäuren, und der hohe Salzgehalt. Umgekehrt werden viel zu wenig Gemüse und Vollkornprodukte gegessen. „Für eine ausgewogene Ernährung sollte Fleisch ergänzend verzehrt werden, und nicht im Vordergrund stehen“, betont Kathrin Kohlenberg-Müller.



Prof. Kathrin Kohlenberg-Müller ist Ernährungswissenschaftlerin an der Hochschule Fulda.

Wir müssen also nicht zwangsläufig aufhören, Fleisch zu essen, uns aber bewusst machen, was es bedeutet. Wir leben in einer Region, in der Fleisch eine große Rolle spielt. „Der Landkreis Fulda ist eine Region, in der Tierhaltung stark vertreten ist. Waldeck und Fulda sind die zwei Hauptproduzenten von Rinderfleisch in Hessen, bundesweit liegen bei der Fleischproduktion nur Nordrhein-Westfalen und Schleswig-Holstein weiter vorn“, erklärt Bauernverbandschef Beier. Hier hängen Arbeitsplätze dran, das Bild unserer Region würde sich radikal ändern. Einen weiteren Punkt hebt er hervor: „Wir sind eine Grünlandregion, sprich, wir haben viele Wiesen, die nicht anders als durch Tierhaltung bewirtschaftet werden können.“ Solche Regionen gibt es weltweit. Würden wir aufhören, Fleisch zu produzieren, blieben viele Flächen beispielsweise in der Rhön einfach ungenutzt, als Ackerfläche taugen sie nicht.

Eine neue Proteinquelle?

.....

Aber auch kleine Schritte können viel bewirken. 77 Prozent des weltweiten Agrarlandes sei für die Fleischgewinnung - als Futtermittel und Weideland - bereits in Nutzung. Viel Spielraum nach oben bleibt nicht. Wie soll unser stetiger Hunger auf Fleisch dann gedeckt werden? Eine neue Proteinquelle erobert seit dem vergangenen Jahr die Supermarktregale in der Schweiz, den Niederlanden und Belgien: Insekten. Naja, neu ist der Trend nicht.



In der Schweiz gibt es sie längst in den Supermärkten: Mehlwurmburger und Insektenriegel.



Insekten auf dem Teller

Der Fleischatlas verdeutlicht, wie effizient die Zucht von Insekten im Vergleich zur Rindfleischproduktion in Prozent und Kilogramm Körpergewicht wäre.

Essbarer Anteil



Emissionen



Wasser



Platz



Quelle: Fleischatlas 2018, Grafik: Naki Hommel

Insekten zählen in einigen Ländern dieser Welt sogar zu den Delikatessen. Eine Studie der Universität von Kalifornien zeigt, dass alle Säugetiere von Arten abstammen, die sich ausschließlich von Insekten ernährten, also auch unsere Vorfahren. Und zumindest aus wirtschaftlicher Sicht wäre es eine lukrative Idee.

Der Proteingehalt von Insekten ist höher als der von Fleisch, ihr essbarer Körperteil übertrifft den der meisten Tierarten, im Vergleich zu Rindern brauchen sie zwölfmal weniger Platz, produzieren weniger CO₂ und verbrauchen weniger Wasser. 2111 Arten essbarer Insekten kennen wir. Trotzdem werden die meisten von uns bei der Idee, einen Käfersalat an Mozzarella, Termitenragout oder Amei-

Knusprige Heuschrecke zum Abendessen? Insekten sind als Lebensmittel bereits in einigen Ländern zugelassen.



senburger serviert zu bekommen, lieber eine Pizza bestellen. Mit Salami. Oder Schinken. Wahrscheinlicher ist es, dass Insekten bald zum Ersatz von Soja in der Futtermittelproduktion werden.

Es gibt noch andere Ideen, nachhaltiger mit unserem Fleischbedarf umzugehen. Das World Resources Institute (WRI) in Washington hat untersucht, was passiert, wenn die Menschen der Regionen, in denen viel Fleisch konsumiert wird, ihren Verbrauch auf 60 Gramm Protein pro Kopf pro Tag - also unseren normalen Tagesbedarf - senken. Zum Vergleich: Nimmt man die 60 Kilogramm Fleischkonsum pro Kopf zur Grundlage, verbrauchen wir allein an fleischlichen Proteinen derzeit etwa 164 Gramm pro Tag. Die Ergebnisse sind deutlich: „Global würden 17 Prozent weniger tierische Lebensmittel verzehrt“, beschreibt der Fleischatlas.

Würden wir uns also alle ein wenig zurückhalten, könnten wir mit der derzeit für Fleischproduktion genutzten Fläche deutlich mehr Menschen ernähren, und wir würden sogar einen großen Beitrag zum Klimaschutz leisten, weil wir nicht noch mehr Regenwald abholzen würden.

Ein weiterer Schritt wäre es, sich zu verdeutlichen, dass ein Tier aus mehr als Filet besteht. Was wir gern auf dem Teller

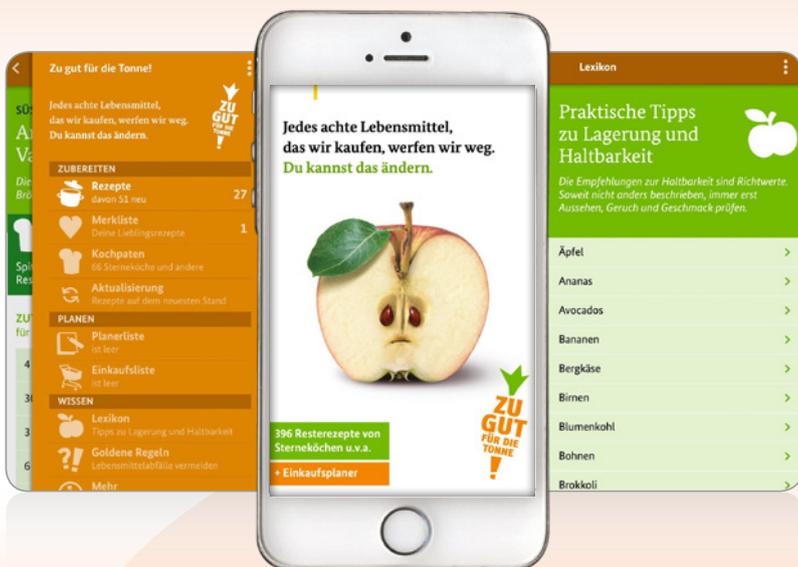
100 Gramm Innereien pro Kopf

haben, ist heute nur ein kleiner Bruchteil dessen, was ein Tier ausmacht. Wann hast du das letzte Mal Innereien gegessen? Oder Schweinefüße? Schwartenmagen vielleicht noch, weil er in Fulda Tradition hat und Gastronomen ihn besonders bewerben. Frag mal deine Großeltern, was bei ihnen so auf dem Teller landete. 1991 aß jeder Deutsche noch durchschnittlich 1,4 Kilogramm Innereien im Jahr. Heute sind es etwa 100 Gramm, wenn überhaupt. Für Corina Steiger und ihre Schüler unverständlich. Gerade in der Verarbeitung tierischer Produkte liege die eigentliche Handwerkskunst des Fleischerberufs, erklärt die Fleischermeisterin, die an der Eduard-Stieler-Schule als Fachlehrerin künftige Fleischer ausbildet. „Alle Fleischer schneiden das Filet aus dem gleichen Teilstück. Aber jeder hat sein eigenes Wurstrezept, keine Wurst schmeckt gleich“, erklärt sie.

Sie wünschten sich mehr Wertschätzung für ihre Produkte, erzählen uns die Auszu-

bildenden der Stieler-Schule. Für viele sei es schwer vorstellbar, dass jemand, der einen fleischverarbeitenden Beruf ausübt, sich für Tierwohl und -schutz interessiert. Doch das sei sogar selbstverständlich, argumentieren die Schüler. „Weil wir wissen, wie viel Arbeit in der Aufzucht der Tiere, in der Verarbeitung des Fleisches, steckt“, erklären die Schüler, „wissen wir auch, das Fleisch mehr wert sein muss.“ Einige kommen aus dem landwirtschaftlichen Bereich, haben vorher mit Tieren gearbeitet und wollen nun die richtige Verarbeitung des Fleisches lernen. „Viele Menschen kennen die Abläufe in der Fleischproduktion gar nicht mehr, wissen nicht, wie Tierhaltung und Ernährung zusammenhängen“, sagt Corina Steiger. „Dabei ist Fleisch einer der wertvollsten Werkstoffe, die wir haben. Jeder möchte gern gutes Fleisch essen, aber der Beruf hat ein negatives Image.“

Damit den Kunden bewusster würde, dass sie den Umgang mit Fleisch durch ihr Kaufverhalten beeinflussen, müssten Landwirte und Metzger heute nicht nur ihr Handwerk beherrschen, sondern auch echte Marketingprofis werden. Einer, der das geschafft hat, ist Dirk Ludwig. „Der Ludwig“ ist in Osthessen längst ein Begriff. „Der Metzger ist die Nahtstelle zwischen der Landwirtschaft und dem Verbraucher“, sagt Dirk Ludwig. „Da die



Du hast mal wieder nur Reste im Kühlschrank und keinen Plan, was du daraus machen kannst? Die App „Zu gut für die Tonne!“ hat jede Menge Ideen für dich. Wähle einfach deine vorhandenen Zutaten aus, von Gemüse über Obst bis Fleisch ist alles dabei, und die App sucht dir Rezepte, in denen du sie verarbeiten kannst. Schöne neue Inspirationen für deine Küche. Und wenn du selbst jede Menge Reste-Rezepte auf Lager hast, kannst du sie sogar einreichen.



Zu gut für die Tonne!

  kostenlos



„Mir ist bewusst, dass sie geschlachtet werden“

DER ANGEHENDE LANDWIRT
MARKUS KRISTA ÜBER SEINE TIERE

Metzger Dirk Ludwig hat aus sich mit „Der Ludwig“ eine Marke gemacht.

Markus Krista ist 18 und übernimmt mit seinem Bruder irgendwann die Rindermast- und Geflügelfarm seiner Eltern in Ebersburg/Thalau. Seine Tiere, sagt er, sind natürlich Nutztiere. Aber das sei für ihn nicht abwertend, denn sie seien keine Ware. Aber schon Kapital. Haustiere sind dagegen eher ein Hobby. „Wenn eins meiner Tiere krank ist, frage ich mich, was ich falsch gemacht habe oder was ich optimieren muss.“ Er nennt ein Beispiel: „Wenn ich sehe, dass meine Rinder wiederkäuen, freut mich das. Rinder machen das nur, wenn sie sich wohlfühlen.“ Wenn die Tiere mit sechs Monaten auf den Hof kommen bis zum Verkauf mit etwa 20 bis 24 Monaten fühle er sich für jedes von ihnen verantwortlich. „Ich baue eine Verbindung zu den Tieren auf, aber mir ist bewusst, dass sie eines Tages geschlachtet werden.“ Umso mehr achte er auch darauf, dass das Fleisch, das er selbst kauft, einen ordentlichen Preis hat. Hypekäufe, wie das gern als besonders beworbene argentinische Rinderfleisch, sieht er skeptisch. „Sie glauben, sie kaufen etwas besonders Gutes. Aber in Argentinien sind die Lebensbedingungen für die Tiere nicht so gut wie sie hier sind. Dort werden beispielsweise Antibiotika und Hormone zur Leistungssteigerung eingesetzt, was hier verboten ist.“



Markus Krista lernt Landwirt und wird den Hof seiner Eltern übernehmen.



Fleisch finden wir sexy, die Berufe, die sich damit beschäftigen, eher nicht

Fleischer, Landwirte, selbst Fleischerfachverkäufer haben auch hier in der Region keinen guten Ruf, erzählen uns die Schüler der Eduard-Stieler-Schule. „Die meisten Kunden nehmen einen nicht mal als Menschen wahr“, sagen die Nachwuchsfleischerfachverkäufer. Können gerade diese Fachleute doch am besten erklären, wo unser Fleisch herkommt und wie wir es optimal zubereiten. Warum ist das so? „Essen wollen sie unsere Produkte alle, aber wenn du auf dem Feld bist und Gülle fährst, wirst du runtergemacht“, erzählt ein angehender Metzger, der vorher Landwirt gelernt hat.

Schulen wie die Stieler-Schule erleben seit Jahren keinen Run mehr auf die Berufe Fleischer/in, Fleischerfachverkäufer/in und Agrarwirt/in. Es ist nicht mehr üblich, dass die Kinder die Höfe oder Betriebe der Eltern übernehmen, denselben Beruf erlernen. Wer heute in eine dieser Richtungen gehe, habe sich bewusst entschieden, betonen die Ausbilderinnen aller drei Fachbereiche Corina Steiger, Claudia Ludwig-Schulte und Ute Sauerwein. Sie stünden voll und ganz hinter ihrem Beruf, betonen die Schülerinnen und Schüler, weil sie Wert auf guten Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch legen.

„Der Metzger ist die Nahtstelle zwischen Landwirt und Kunde“

Herkunft des Fleisches, die Rasse, das Geschlecht, die Fütterung und nicht zuletzt das Schlachalter der Tiere von elementarer Bedeutung für die Produktqualität sind, stehen diese Punkte auch im Mittelpunkt der Kommunikation eines Metzgers. „Dinge, die für seinen Berufsstand gang und gäbe seien, kämen erst jetzt so langsam beim Verbraucher an, auch, weil diese die Produktionsabläufe einfach nicht kennen. Die „Nose-to-tail“-Bewegung beispielsweise. Dabei geht es darum, das ganze Tier zu verwerten. Neuer Name, und schon werden vergessene Teile wieder Kult. Beim Grillen beispielsweise kamen nach und nach dank Smokern und dem Trend, langsamer zu garen, auch wieder Bauchlappen, Hüftknochen und Rinderbrust zum Einsatz. „Da der Metzger seit jeher den Landwirt für ein komplettes Tier bezahlt, war und ist er schon immer bestrebt, alle Teile des Schlachtieres zu verwerten.“ Dass die Verbraucher zunehmend darauf hingewiesen werden, weniger vom Tier wegzuerwerfen, fände er gut.

Projekte wie kaufnekuh.de sind aus dem Wunsch, nichts zu verschwenden, entstanden. Die Onlineplattform arbeitet mit Bauern zusammen und sammelt Fleischbestellungen, bis genau ein Tier komplett verbraucht wäre. Erst dann wird das Rind geschlachtet, das Fleisch zu Steaks, Würsten, Suppenfleisch, Hack und mehr verarbeitet und auf Pakete aufgeteilt.

Das geht aber nicht nur bei solchen Plattformen, wie uns Timo Haas erzählt. Der 40-jährige Milchbauer aus Schlüchtern betreibt das MKK-Lädchen im Main-Kinzig-Forum in Gelnhausen, in dem Kunden die Produkte von rund 20 Direktvermarktern kaufen können. Alles regional. „Ich habe auf meinem Hof zum Beispiel eine Kundin, die immer ein Viertel Rind bestellt und tatsächlich alles verwendet.“ Gerade hier im Umkreis könne man doch direkt zum Landwirt gehen, sich anschauen, unter welchen Bedingungen die Tiere aufwachsen. 45 Prozent der Befragten einer Umfrage für den Fleischatlas 2018 gaben an, dass sie nicht wissen, wo sie Fleisch aus artgerechter Haltung kaufen können. Einen guten Überblick gibt beispielsweise der Erlebnisführer des Landkreises Fulda, der Direktvermarkter in der Region präsentiert.

Haas ist einer der Landwirte, der gerade dabei hilft, ein in Vergessenheit geratenes Fleisch in Deutschland wiederzuentdecken: Ziegenfleisch. „Was passiert denn mit den Lämmern, den männlichen Tieren?“, fragt Haas.



Vor allem Befragte mit einem geringeren Bildungsstand wünschen sich ein Schulfach Ernährung:



Quelle: Ernährungsreport 2017



Damit eine Kuh, eine Ziege oder ein Schaf Milch geben kann, muss das Tier trächtig sein. „Die wenigsten denken aber darüber nach, dass Milchprodukte auch nicht hergestellt werden können, wenn es keine Tierhaltung gibt.“ Mit Blick auf Geflügel ist das Küken schreddern, die gezielte Tötung von männlichen Küken, längst ein Thema. Auch männliche Ziegenlämmer werden von der Produktion oft als Abfall behandelt, weil sich ihr Fleisch hier nicht verkauft. „Die männlichen Ziegenlämmer werden daher oft nach Frankreich verkauft, dort verarbeitet und dann billig in Ländern wie Portugal an den Kunden gebracht“, erklärt Haas. „Das kann ich als Biobetrieb gar nicht verantworten.“

Um das zu ändern, arbeitet er derzeit gemeinsam mit der Hochschule Fulda im Rahmen des internationalen Interreg-Projektes „Food Heros“ an Maßnahmen, der Lebensmittelverschwendung an ihrem Ursprung entgegenzuwirken. Mit Erzeugern, Gastronomen, Fleischern und dem Einzelhandel sollen Ziegenfleisch sowie Haltung, Verarbeitung und Vermarktung von sogenannten Zweinutzungshühnern ins richtige Licht gerückt werden.

Das sind Hühnerarten, die sowohl zum Eierlegen als auch zum Schlachten vermehrt werden können: Die weiblichen Küken werden als Legehennen aufgezogen, die männlichen für eine spätere Fleischnutzung gemästet. Übliche Rassen werden entweder für die Eier- oder Fleischproduktion gezüchtet. Männliche Küken von Legehennen werden daher als „Abfall“ angesehen. Bei Zweinutzungshühnern können beide Geschlechter sinnvoll herangezogen werden. Die Tiere legen dann weniger Eier als hochgezüchtete Legehennen, entwickeln auch nicht so viel Fleisch wie Masthähnchen. Aber mit ihnen müssen weniger Tiere sinnlos leiden. Ähnliche Ansätze gibt es auch im Bereich der Rinderzucht.

Für Food Heros entwickeln die Studierenden nun Marketingkonzepte, Rezepte und Projekte. „Dabei wurde das Ziegenfleisch

auch auf seine Nährstoffe, Cholesterin- und Fettwerte untersucht. Und wir waren überrascht, dass es sogar ein überdurchschnittlich gesundes Fleisch ist“, sagt Haas. Auch Geschmacklich könne es überzeugen.

Ziegenbratwürstchen seien eine tolle Alternative für alle, die kein Schweinefleisch mögen. „Und ich habe für mich Ziegensparrips entdeckt.“ Probieren kann man das auf seinem Hof. Im Oktober soll es ein kulinarisches Event im Rahmen des Projekts, den sogenannten Goatobers, geben, bei dem diese und andere Ziegenfleischprodukte vorgestellt werden sollen.

Es gibt also viele Möglichkeiten, bewusster und nachhaltiger mit unserer Lust auf Fleisch umzugehen. Hier in der Region ist es denkbar einfach, mit dem eigenen Konsumverhalten einen Beitrag zu leisten. Es liegt an uns selbst, das auch zu nutzen.



Timo Haas ist Landwirt in Schlüchtern.

Was bedeutet regional?

- „Region“ ist kein gesetzlich geschützter Begriff. Im Prinzip kann also jeder Hersteller sein Produkt regional nennen, weil es in irgendeiner Region hergestellt wurde.
- Wenn du darauf achtest, ob ein Lebensmittel gerade Saison hat und es dann frisch auf dem Markt oder von einem lokalen Anbieter kaufst, bist du auf der sicheren Seite.

Wo gibt es hier regionale Produkte?

Das beantwortet der Erlebnisführer „Regionale Lebensmittel“ des Landkreises. Darin findest du 57 Adressen von Landwirten, bei denen du hier Fleisch, Käse, Milch, Obst, Gemüse, Honig und mehr kaufen kannst. Die Broschüre gibt es in der Tourist-Information der Stadt, bei teilnehmenden Landwirten und auf den Märkten.

Der Erlebnisführer „Regionale Lebensmittel“ bietet einen guten Überblick, wo es hier Landwirte gibt, bei denen du deine Lebensmittel direkt kaufen kannst.

