

«Faires Fleisch» im Zentrum der Internationalen Strohballenarena

«So eine Sauerei! – Verbraucherwohl und Tierwohl – wie passt das zusammen?» So lautete der Titel der 3. Internationalen Strohballenarena, welche den Besuchenden informative und spannende Einblicke in das emotionsgeladene Thema bot.

Bekanntlich bietet die Strohballenarena eine Informationsplattform für Konsumenten, Produzenten und Beteiligte in der Land- und Ernährungswirtschaft rund um den Bodensee, gefördert durch den Kleinprojektfonds der Internationalen Bodensee Konferenz IBK.

Fleischkonsum contra Tierwohl

Die Organisatoren der Strohballenarena, namentlich das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft KNW-E, der Verein Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee in Stockach (D) und das BBZ Arenenberg griffen kürzlich das aktuelle und heikle Thema Fleischkonsum und Tierwohl auf. Rund 100 Interessierte aus den Kreisen der Konsumenten, der Fleischproduzenten aber auch aus Politik und Wirtschaft füllten das regionale Schlachthaus und den Zerlegebetrieb der Fairfleisch GmbH in Überlingen sowie die Stallgänge und die Ränge der Strohballenarena auf dem Betrieb der Familie Kurt Baur, oberhalb von Überlingen gelegen. Einmal mehr steht zurzeit das Thema «Tierwohl und Verbraucherwohl» in den Schlagzeilen. Auf der deutschen Seite bei einer kürzlich veröffentlichten Studie von Greenpeace zur Stallhaltung oder aber bei der Diskussionssendung «Arena» im Schweizer Fernsehen. So passte der Titel «So eine Sauerei! – Verbraucherwohl und Tierwohl – wie passt das zusammen?» der 3. Internationalen Strohballenarena ideal in den Zeitgeist. Passend, weil der Konsument das Tierwohl sehr hoch einstuft, aber gemäss Erhebungen in Deutschland immer noch 95 Prozent der Fleischproduktion aus konventionellen Tierhaltungssystemen stammt – offenbar damit möglichst günstig produziert werden kann.

Fleischmanufaktur weckt Vertrauen

Neugierig standen die Besucherinnen und Besucher schon vorzeitig vor dem Schlachthaus der Fairfleisch GmbH in Überlingen. 20 Wirtschafts-Studenten der Universität Konstanz bildeten etwa einen Fünftel der Teilnehmenden. Der Geschäftsführer und Inhaber der Fairfleisch GmbH, Matthias Minister aus Radolfzell, berichtete, dass in dieser regionalen Schlachtstätte pro Woche nur etwa 100 Schweine und 40 Grossvieh geschlachtet werden. Als Vergleich: Im



Im Stall von Kurt Baur bei Pfullendorf wurden Fragen zur Tierhaltung und zu Qualitätsfleisch aus der Region beantwortet.



An der 3. Internationalen Strohballenarena nahmen rund 100 Personen von allen Seiten des Bodensees teil.

Schlachthof Ulm werden wöchentlich 4000 Schweine und 1000 Grosstiere «verarbeitet». Somit legte Matthias Minister Wert darauf, dass in seinem Betrieb nur sehr ausgebildete Fachleute arbeiten, so dass bei der Fleischgewinnung von einer Fleischmanufaktur gesprochen werden kann. Das löse beim Konsumenten ein grosses Vertrauen aus, was auch zu höheren Preisen führe.

Tierwohl im Freilaufstall mit Strohauslauf

Das Vertrauen des Konsumenten in die Fleischgewinnung bestätigten Matthias Minister und Kurt Baur, Landwirt mit Ackerbau und Schweinehaltung. Bemerkenswert wohl fühlen sich die Schweine auf dem Betrieb Baur – mit genügend Auslauf, frischer Luft und viel Verweilmöglichkeiten auf dem Stroh. Dass diese Produktionsart einen Mehraufwand nach sich zieht, ist verständlich. «Nur dank dem Mehrpreis, welchen wir durch die Vermarktung über die Fairfleisch GmbH erzielen, können wir unsere Tierhaltung im Familienbetrieb weiterführen» erklärte Kurt Baur und verwies damit auf Schweinehaltungsbetriebe mit konventioneller Tierhaltung, welche im harten Konkurrenzkampf die Tierproduktion aufgegeben haben.

Diskussion auf den Strohballen

Michael Baldenhofer, ILE-Bodensee e.V. und Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, leiteten die Kurzinputs der Referierenden und eröffneten anschliessend die Diskussionsrunde in der Strohballenarena, die in der Maschinenhalle des Betriebs aufgebaut war. Nebst Landwirt Kurt Baur und Fleischveredler Matthias Minister nahmen auch Guido Leutenegger, innovativer Tierhalter in der Ostschweiz und im Tessin, sowie Tanja Kutzer von der KAGfreiland daran teil. Als Fazit aus den interessanten Diskussionsvoten lässt sich festhalten, dass das Tierwohl beim Konsumenten einen sehr hohen Stellenwert genießt. Solange jedoch weiterhin Tiefstpreise bei Grundnahrungsmitteln dominieren und der Grossteil der Konsumierenden immer weniger fürs Essen ausgibt, kann sich beim Tierwohl nicht viel ändern. Dennoch sind mit «Fairfleisch», «KAGfreiland» oder «Natur Konkret» einige Beispiele unterwegs, welche den Konsumierenden die Wahl lassen, zu entscheiden, wo sie ihr Fleisch einkaufen und aus welchem Tierhaltungssystem dieses kommt.

Bernhard Müller und Frank Burose