

VOM guten FLEISCH

FLEISCHESLUST. Vegan leben oder doch Fleisch essen? Diese Frage beschäftigt. Uns auch. Vor allem haben wir uns gefragt: Kann man angesichts von Fleischskandalen noch guten Gewissens Fleisch essen? Gibt es das „gute Fleisch“ noch? Machen Sie sich selbst ein Bild und kommen Sie mit zu verantwortungsvollen Produzenten.



TEXT *Susanne Lehrner* FOTOS *Petra Rautenstrauch, beige stellt*

Saftig grüne Wiesen, blauer Himmel, grasende Kühe. Unser Blick schweift über eine Landidylle wie aus dem Bilderbuch und hält bei einem Tisch unterm Kirschbaum – darauf liegen festlich angerichtet Fleisch- und Wurstwaren. Daneben eine Werbeeinblendung. Nein, wir sind nicht vor Ort, wir sitzen vor dem Fernseh-

her und die Werbung zeigt uns das glückliche Leben der Tiere, die wir soeben in Form von Schinkenbrot oder Geschnetzeltem gegessen haben. Schlechtes Gewissen kommt bei diesen Bildern nicht auf. Wenn, dann eher, weil man den Eindruck hat, alle leben jetzt vegan, oder zumindest vegetarisch. Das täuscht aber, zeigt eine GfK-Umfrage vom Juli: Demnach

verzichten nur rund zwei Prozent der Österreicher darauf, Fleisch zu essen. Dann sind da aber Berichte zu Fleischskandalen, Aufdecker-Bücher über die Fleischindustrie und Meldungen, dass der Klimawandel durch zu intensive Tierhaltung verursacht wäre. Etwas in uns drinnen vermutet: Das durch die Werbung suggerierte Bild von glücklichen Tieren auf ▶

Die hofeigene Schlachtung erspart den Tieren viel Angst und Stress – und das schmeckt man auch.





VERANTWORTUNG. Respekt vor dem Tier wird am *Schwarzbergerhof* großgeschrieben. Juniorchef Christian Wall möchte das auch den nächsten Generationen mitgeben.

„Es ist ein *Geben und ein Nehmen.* Und das sollte im Ausgleich sein.“

FRED ZEHETNER

der Weide sieht in der Realität anders aus. Und auf einmal wollen Fragen beantwortet werden: Kann ich guten Gewissens Fleisch essen? Wo kommt es her? Wie hat das Tier gelebt? Und wie wurde es geschlachtet?

Genauso ist es auch Edmund Wall (59) gegangen. Der Bauunternehmer war lange Zeit frustriert von den heutzutage üblichen Praktiken der industrialisierten Tierzucht: „Und so begab ich mich auf die Suche nach einem Hof, wo ich meine Vorstellungen von ethischer Tierhaltung umsetzen konnte, um so Fleisch in höch-

ter Qualität produzieren zu können.“ 2012 wurde Familie Wall im Mühlviertel fündig. Und dort, am *Schwarzbergerhof* in Schönau im Mühlkreis, soll man sie heute wieder finden: die saftig grünen Wiesen, die zufrieden grasenden Kühe, die sich im Schlamm wälzenden Schweine.

TIER-PARADIES

Nach einer langen Fahrt über eng gewundene Straßen, sanfte Hügel und durch weitläufige Wälder erreichen wir den im Mühlviertel gelegenen Hof. Aussteigen, tief durchatmen, an-

kommen, den herrlichen Ausblick und die Ruhe genießen. Betriebsleiterin Petra Kammerer (48) wartet bereits im Hof, der Rundgang beginnt in der gemütlichen Gaststube. „Die Ursprünge des *Schwarzbergerhofes* gehen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Aufgrund der Bauqualität des alten Hofes wurde 2012 mit dem kompletten Neubau begonnen. Letztes Jahr im Oktober haben wir offiziell eröffnet“, erzählt die gebürtige Gmünderin. Ganz neu mutet der Hof allerdings nicht an. „Viele Elemente des alten Hofes wurden wieder integriert,

etwa die sogenannten ‚Bloßsteine‘ in der Fassade.“ Weiters wurden Granit, Eiche, bruniertes Metall und Leinen mit neuem Design und modernster Technik kombiniert.

Ein Konzept, das sich bis in den Stall zieht, unser nächster Stopp. Wir haben Glück, viele der Kühe sind da, denn für sie gibt es heute ein Festmahl: frisch gemähtes Gras. Sonst hätten wir sie wahrscheinlich auf den weitläufigen Weiden nur von Weitem betrachten können. Etwa wie die Weideschweine, die wir teils im dichten Wald erahnen können, wie sie sich suhlen und die Wurzeln ausgraben. Näher ran kommen wir an das Sikawild, eine der seltensten Wildarten Österreichs. „Gustav! Gustav! Komm her, mein Kleiner!“, ruft Petra. Und tatsächlich: Der einjährige Bock kommt brav angerannt. „Als vergangenes Jahr ein zweiter Brunnen gebohrt wurde, hat sich die Herde erschreckt und ist weggerannt. Da blieb der kleine Gustav, gerade auf die Welt gekommen, alleine im Gras liegen. Eine Praktikantin hat ihn mit der Flasche aufgezogen, und deshalb ist er zahm“, erinnert sich Petra.

Das ganzjährige Leben im Freien, viel Platz und Zeit sowie gesundes Futter sind den Eigentümern des *Schwarzbergerhofes* sehr wichtig. Denn nur so können die Tiere artgerecht leben und wachsen – und so das intramuskuläre Fett ausbilden, das zu der hervorragenden Fleischqualität führt.

„LEBENS“-MITTEL

„Von Willi Dungal habe ich gelernt, dass es einen Unterschied zwischen Nahrungsmittel und Lebensmittel gibt“, erklärt Edmund. „Nahrungsmittel liefern uns nur Kalorien, während Lebensmittel uns auch mit Informationen versorgen“ – Informationen, die uns vital und gesund halten sowie unser Immunsystem stärken. „Je reiner das ‚Lebens‘-Mittel ist, desto besser die Information für den Körper.“ Grundvoraussetzung war für den *Schwarzbergerhof* deshalb die biologische Landwirtschaft – ergänzt durch den ethischen und respektvollen Umgang mit den Tieren. Dieser fängt bei der Auswahl des Weidelands an, geht über die natürliche Mutterkuh-Haltung bzw. artgerechte Freilandhaltung im Herdenverbund und endet bei der stressfreien Schlachtung. „Wir schlachten am Hof ▶

KOCHEN WIR GEMEINSAM!



Süße Palatschinken mit Vanille-Milchreis

Zutaten für 4 Personen

Für den Milchreis:
225 g Uncle Ben's® Risotto-Reis
850 ml Milch
2 Pkg. Vanillezucker
Vanillemark
Zimt & Zucker
Beeren zum Garnieren

Für die Palatschinken:
125 g Mehl
3 Eier
200 ml Milch
etwas Butter oder Öl



Genauere Zubereitungsschritte finden Sie auf www.unclebens.at

Mit Kindern kochen & gewinnen!

Jetzt Fotos oder Video auf www.unclebens.at hochladen!



BEN'S
BEGINNERS®
Kochwettbewerb
Gewinne
5 x € 1.000,-

Uncle
Bens®

Die Quereinsteiger



DER SCHWARZBERGERHOF

„Ethisch ist das neue Bio“ – dieser Leitsatz ist Grundlage der Philosophie des Schwarzbirgerhofs der Familie Wall im Mühlviertel. Als transparenter Bio-Schaubetrieb konzipiert, leben hier Freilandrinder, Weideschweine und Sikawild. Es wird direkt am Hof geschlachtet, das Fleisch in der eigenen Bio-Metzgerei weiterverarbeitet und im Hofladen verkauft.

„Der ethisch-respektvolle Umgang mit unseren Tieren steht bei uns an erster Stelle“, betont Eigentümer Edmund Wall (59). „Dazu zählt auch die Verarbeitung des ganzen Tiers ‚nose-to-tail‘ – in unseren Kochkursen kann man lernen, die weniger bekannte Teile des Tiers zu verwenden.“

Kochkurse, Events und Online-shop: schwarzbirgerhof.at.

Die Visionäre



LABONCA BIOHOF

Der Labonca Biohof in der östlichen Steiermark ist nicht nur wegen seiner „Sonnenschweine“ bekannt – 2010 hat er als erster Bauernhof Österreichs den Bundestierschutzpreis bekommen. Nicht nur, weil die Tiere auf über 27 Hektar Weidefläche ihre ureigensten Bedürfnisse ausleben dürfen, sondern weil sie ohne lange Transportwege im europaweit einzigartigen und EU-zertifizierten Weideschlachthaus stressfrei geschlachtet werden.

„Die angstfreie Schlachtung war uns schon lange ein Anliegen“, erzählt Biobauer Norbert Hackl. „Mit unserer Methode ersparen wir den Tieren enorm viel Stress und Schmerzen – und das schmeckt man auch.“

Infos, (Frischfleisch-)Onlineshop und „Genusscheine“: labonca.at.

Die Rinderzüchter



DIE BOA FARM

„Es ist nicht unsere Arbeit – es ist unser Leben“: Das beschreibt die Leidenschaft für die Rinderzucht der Familie Wintereder-Zehetner von der BOA Farm im Weinviertel wohl am besten. Den 650 „Mitarbeitern“ wird auf den weitläufigen Weiden ein besonderes Wohlfühlumfeld geboten. Seit 2012 wird im hofeigenen EU-Schlachthaus stressfrei geschlachtet und Fred Zehetner (55), gelernter Metzgermeister, verarbeitet das Fleisch direkt weiter – trotzdem gibt es nicht immer alle Produkte zur gleichen Zeit, betont er: „Es ist uns wichtig, den Konsumenten zu zeigen, dass nicht immer alle Lebensmittel verfügbar sein können – nur so kann wieder ein natürlicher Kreislauf aus Geben und Nehmen entstehen.“

Termine, Philosophie und Zuchtinfo: galloway.at.

Experten-Interview

„Weniger ist mehr“

Marija Zunabovic-Pichler, Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie der BOKU Wien, im Gespräch.

— „Gutes Fleisch“ – gibt es das noch?

Natürlich gibt es noch gutes Fleisch. Gerade in Österreich haben wir eine große Vielfalt an Standard- und Nischenprodukten – aus Klein- und Großbetrieben oder Familienbetrieben mit langer Tradition. Auch industriell verarbeitetes Fleisch kann sehr hochwertig sein, weil es gut kontrolliert wird. Es kommt allerdings immer auf die Menge an, die produziert wird.

— Wie wird in Österreich Fleisch produziert?

Im europaweiten Vergleich ist die Fleischindustrie in Österreich recht klein strukturiert. Wir könnten uns problemlos selbst versorgen. Es gibt verhältnismäßig wenige Schlachthöfe. Die Hausschlachtung ist nur noch selten vorhanden.

— Ist es unmoralisch, Fleisch zu essen?

Aus Studien weiß man, dass der durchschnittliche Konsument der Industriegesellschaft Fleisch als „natürlichen“ und selbstverständlichen Teil seiner Ernährung empfindet. In uns verwurzelte psychologische Mechanismen erlauben es uns, das Tier als Lebewesen zu lieben und dennoch als Nahrungsmittel zu genießen – man spricht hier auch vom Fleischparadoxon.

— Kann man heute (noch) mit gutem Gewissen Fleisch essen?

Es hat sich gesetzlich sehr viel getan in Richtung Kennzeichnung bzw. Täuschungsschutz. Der Verbraucher erhält mittlerweile viele Informationen, etwa zur Herstellung oder Herkunft. Allerdings kostet Tierwohl auch etwas – hier ist die Moral des mündigen

Konsumenten gefordert. Man muss nicht gleich zum Vegetarier oder Veganer werden – auch als „Flexitarier“ kann man sich ausgewogen ernähren, indem man Fleischmahlzeiten bewusst auslässt.

— Ist Fleischkonsum ungesund?

Fleischessen per se ist nicht ungesund, auch hier kommt es auf die Menge an, die man täglich bzw. wöchentlich zu sich nimmt. In Österreich kann man sich beispielsweise an der vom Bundesministerium für Gesundheit und Frauen erstellten Ernährungspyramide orientieren. Fakt ist, dass wir Österreicher zu viel Fleisch essen – etwa 66 Kilogramm pro Kopf und Jahr.

— Gibt es einen Zusammenhang zwischen Fleischkonsum und Klimawandel?

Der Fleischkonsum hängt definitiv mit dem Klimawandel zusammen, allerdings ist das nur ein Teil der Kette. Für die Ökobilanz ist die Herkunft und Produktion des Futtermittels von hoher Relevanz.

— Wie sieht die Zukunft aus?

Weltweit werden die Nachfrage und der Fleischkonsum aufgrund der steigenden Populationsdichte weiterhin zunehmen. In Österreich ist der Fleischkonsum leicht stagnierend, die Nachfrage nach Biofleisch nimmt leicht zu. Im Bereich der Fleisch-Alternativen wird viel geforscht. Generell sollte weniger Fleisch konsumiert und wieder das ganze Tier verwendet werden – im Sinne der Nachhaltigkeit würden wir damit nicht nur der Umwelt einen großen Gefallen tun.

selbst ohne jeglichen Transportstress und verarbeiten das ganze Tier ‚nose-to-tail‘ in der hofeigenen Bio-Metzgerei, das heißt, wir verwerten alle Stücke des Tieres“, so der Quereinsteiger. In eigenen Kochkursen am Hof kann man lernen, die weniger bekannten Stücke des Tiers zu verwenden. Auch damit möchte der Schwarzbirgerhof einen Beitrag zu mehr Bewusstsein für das „Lebens“-Mittel Tier bei den Konsumenten leisten.

„Unser Hof ist als Schaubetrieb konzipiert: Von der Haltung auf den Weiden über das Schlachthaus bis zu Zerlegung, Bio-Metzgerei und Produktionsküche – es ist alles offen einsehbar, und das ist uns auch sehr wichtig“, betont Edmund. Und so soll der Hof auch von der nächsten Generation, seinem Sohn Christian

(36) weitergeführt werden. Ein schönes Beispiel für ehrliche, biologische Landwirtschaft.

SONNENSCHWEINE

Schauplatzwechsel: der Labonca Biohof in Burgau in der östlichen Steiermark – ein weiterer Hof, auf dem das Tierwohl großgeschrieben wird. Durch die enge Hoflage im kleinen Ort Burgau war es nach der Übernahme des elterlichen Betriebs mit intensiver Rindermast Ende der 1990er-Jahre nicht leicht, auf biologische Landwirtschaft umzustellen. „Trotzdem konnten wir 2003 mit der Freilandhaltung von Schweinen beginnen“, so Biobauer Norbert Hackl. Die Kreuzung der beiden Rassen Duroc und Schwäbisch-Hällisch hat Norbert „Sonnenschwein“ genannt – weil

sie das ganze Jahr die Möglichkeit haben, die Sonne zu sehen. Und das sieht man: glückliche Schweine, die auf über 27 Hektar Weiden ihre ureigensten Bedürfnisse wie Suhlen, Wühlen, Galoppieren oder auch „nur“ Mama-Sein ausleben dürfen. Neben 40 Mutterschweinen und 400 Mastschweinen leben heute am Hof 200 Masthühner und 15 Rinder.

Das Thema Schlachtung hat Norbert sehr beschäftigt, erzählt er. Schon lange wollte er direkt auf der Weide schlachten, doch das ist nicht erlaubt. „Da hab ich mir gedacht, ich dreh den Spieß um: Wenn wir nicht auf der Weide schlachten dürfen, dann holen wir eben die Weide zum Schlachthaus“, erinnert sich der gelernte Landwirt. Und so konzipierte er das sogenannte „Weideschlacht-

„Schlachten kann nie glücklich sein, maximal neutral. Dennoch sollen die Tiere *in Würde sterben* können.“

NORBERT HACKL



haus“ – europaweit einzigartig und EU-zertifiziert. Um das Schlachthaus sieht es idyllisch aus, denn in den letzten Tagen vor der Schlachtung sollen sich die Tiere auch auf diesen Weiden wohlfühlen. Durch die Fütterung im Betäubungsbereich entsteht Vertrauen – irgendwann werden sie hier beim Fressen einzeln betäubt, so bekommen es die anderen Tiere nicht mit. Sie sind sofort klinisch tot.

„Schlachten kann nie glücklich sein, maximal neutral. Dennoch wollen wir mit dem Weideschlachthaus dazu beitragen, dass die Tiere in Würde sterben können.“ Zum Verständnis: Üblicherweise werden Tiere aus konventioneller sowie auch aus biologischer Haltung zur Schlachtung in EU-Schlachthöfe gebracht. Das bedeutet für das Tier enormen Stress, der vor allem durch den hohen Zeitdruck unvermeidbar ist: In Österreich werden im Schnitt 300 Tiere pro Stunde geschlachtet, in Deutschland sogar 600. Im Stress kann es auch passieren, dass einzelne Tiere nicht ausreichend betäubt sind, bevor

sie geschlachtet werden – ein unvorstellbares Leid.

LEBENSZYKLUS

Die Schlachtung am eigenen Hof ist auch Rinderzüchter Fred Zehetner (55) ein großes Anliegen: „Wir begleiten das Leben unserer Tiere auf der *BOA Farm* von der Geburt bis zum Tod. Es wäre für mich unvorstellbar, meine Tiere, die ich zwei Jahre großgezogen habe, in den letzten Stunden ihres Lebens solch einer Angst auszusetzen. Ganz zu schweigen davon, was das mit dem Fleisch machen würde“, sagt der gelernte Metzgermeister. Gemeinsam mit seiner Frau Daniela Wintereder (37) war er lange auf der Suche nach einem geeigneten Ort für seine Rinder. Im Jahr 2003 sind sie im Weinviertel, in Wildendürnbach, gelandet – auf 300 Hektar Weidefläche lassen es sich seitdem ihre insgesamt 650 „Mitarbeiter“, ihre Rinder, gut gehen. Den Tieren bieten sie ein „Wohlfühlprogramm“, wie Fred es nennt, wo sie gerne bleiben, und das spürt man. „Es ist ein Geben und ein

Nehmen. Und das sollte im Ausgleich sein.“

Die ständige Verfügbarkeit von Fleisch in der heutigen Zeit sehen Fred und seine Frau kritisch: „Auf unserem Hof gibt es nicht immer alle Produkte, das ist der Kreislauf des Lebens – und genau das wollen wir unseren Kunden wieder beibringen: dass man sich wieder die ganze Woche auf den Sonntagsbraten freut. Und damit sich eine Vorfreude entwickeln kann, muss die Regelmäßigkeit – in dem Fall des Fleischkonsums – verschwinden.“

Zurück zum Ursprung also: Fleisch seltener essen, dafür von besserer Qualität; in Ruhe zusammensitzen, Familienbande (wieder) knüpfen und das wertschätzen, was am Teller liegt. Das „gute Fleisch“ gibt es noch. Man muss sich nur etwas auf die Suche machen und die Menschen unterstützen, die sich für die Tiere – und nicht nur das Produkt – starkmachen. Dann gibt es auch wieder mehr davon: von den glücklichen Kühen auf den grünen Wiesen, von den im Schlamm wühlenden Schweinen ...