



Landwirt Johannes Schell zeigt stolz seine prächtigen Kreuzungstiere.

*"Es gibt wieder Rinder,
die sich an der Natur weiden!"*

Probieren Sie den urwüchsigen und kräftigen Geschmack des
-Fleisches von Rindern, die ganz natürlich aufwachsen:

- Artgerechte Haltung auf geschützten Weiden am Niederrhein.
- Natürliche Strohhaltung im Winter.
- Fütterung mit ballaststoffreichem Natur-Futter aus eigenem Anbau.
- Schonung des Grundwassers durch Vermeidung von Gülle.
- Sorgfältige, frische Verarbeitung ohne aufwendige Importwege aus dem Ausland.

THÖNES
Natur

Wir pflegen das Original.

Metzger Egidius Thönes räumt mit Vorwürfen auf

„Ich will das Fleisch, das du nach Hause bringst, nicht mehr essen. Es ist mir zu wässrig und zu zäh!“ Wenn dies ein Metzger von seiner Frau hört, muß er reagieren. Egidius Thönes hat reagiert, und nun haben über 30 Landwirte, Metzger und seine Frau keinen Grund zum Meckern mehr.

Ein Mann der ersten Stunde, was Kooperationsverträge und Prüfsiegel-Fleisch betrifft, ist der Schlachtunternehmer Egidius Thönes aus Wachtendonk am Niederrhein. Schon 1987 beruhten ihn die ständig schlechter werdende Qualität seiner Schlachtprodukte. Hinzu kam der „Liebesentzug“ – wie er es selbst bezeichnet – durch seine Frau: „Sie wollte das Fleisch, das ich nach Hause brachte, nicht mehr essen. Es war ihr zu wässrig und zäh.“ Eine Kränkung seiner Berufsehre, die er nicht länger hinnehmen wollte. Als dann im gleichen Jahr Wachtendonks Landwirte durch zu hohe Nitratgehalte im Brunnenwasser in die Schlagzeilen gerieten, sann er über Auswege nach. So entstand das „Thönes Naturfleisch-Programm“ mit strengen Richtlinien und Kontrollen in jeder Verarbeitungsstufe. Vom Landwirt bis in die Fleischtheke der Metzgereien unterliegt das Produkt „Naturfleisch“ umfangreichen Vorschriften.

In enger Zusammenarbeit mit der CMA entstanden 1988 Richtlinien für das „Thö-

nes-Naturfleischprogramm“, die gleichzeitig auch Ideen und Anregungen für das CMA-Prüfsiegel für Qualitätsfleisch liefern. So schreibt Thönes seinen derzeit 33 Landwirten vor, wie Haltung, Fütterung, Kennzeichnung und medikamentöse Behandlung der Kälber, Färsen und Schweine auszusehen hat.

Strenge Richtlinien für Naturfleisch

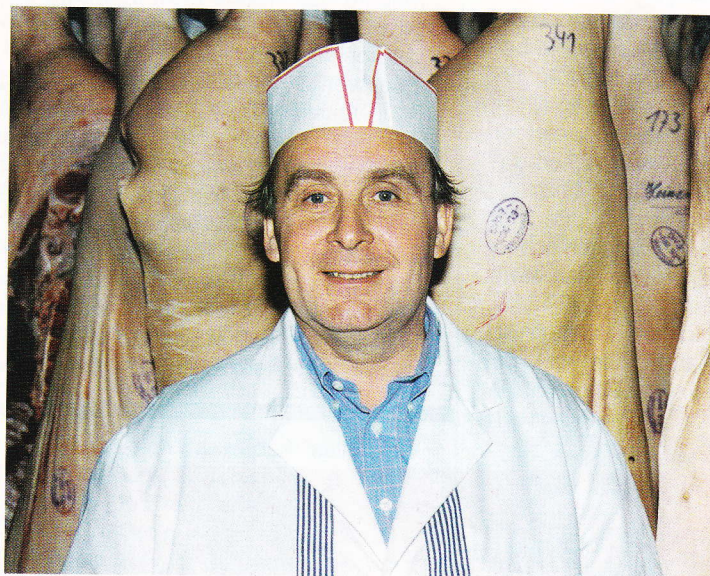
Die Aufzucht und Haltung der Tiere ist nur auf Stroh erlaubt, einzige Ausnahme bildet das Milchvieh, hier sind Teilspalten erlaubt. „Ich will jeden Gülleanfall vermeiden und somit mögliche Nitratauswaschungen ins Grundwasser verhindern“, erklärt Thönes. Für die Rinder ist außerdem während der Mast eine Weideperiode zwingend vorgeschrieben. Auch bei der Fütterung muß sich der Landwirt an bestimmte Re-



Werbeposter informieren den Verbraucher über die Richtlinien von „Thönes-Naturfleisch“.



*Metzgerehepaar Veuskens
Fotos: Sonja Bartsch*



Auch noch im Kühlhaus kann Schlachtunternehmer Egidius Thönes die Schlachtkörperhälften anhand der Nummer einem Landwirt zuordnen.

geln halten: Das Futter muß mindestens zu 80 % selbst erzeugt sein. Um Monokulturen vorzubeugen, darf bei der Ackernutzung der Maisanteil ein Drittel der Gesamtanbaufläche nicht übersteigen. Daß der Einsatz von Antibiotika, Leistungs- und Wachstumsförderern untersagt ist, versteht sich bei Thönes von selbst.

„Grundsätzlich sind vorbeugende, medikamentöse Behandlungen bei uns verboten, Arzneimittel dürfen nur auf Anweisung eines Tierarztes verabreicht werden.“ Um die Einhaltung dieser Auflagen zu gewährleisten, werden bei den Landwirten vier Mal im Jahr Urinkontrollen durchgeführt. „Unser Antibiotikatest kann die geringsten Medikamentmengen der letzten sechs Wochen nachweisen“, erklärt Thönes. Besteht auch nur der geringste Verdacht auf den Einsatz von Antibiotika, wird der gesamte Bestand vom Naturfleisch-Programm ausgeschlossen. „Bei uns ist Null Null und nicht unterhalb der Nachweisgrenze“, bezieht sich Thönes auf die Richtlinien des CMA-Gütesiegels.

Bei Gütesiegelfleisch werden geringe Rückstandsmengen noch akzeptiert. Die Richtlinien für Naturfleisch sind noch in einigen anderen Punkten sehr viel strenger als beim CMA-Gütesiegelfleisch: Während CMA-Tiere nur drei Monate im Besitz der Landwirte gewesen sein müssen, fordert

Thönes von seinen Landwirten 18 Monate. Zudem sind die Landwirte verpflichtet, ein Bestandsbuch zu führen und jedes Tier mit einer Ohrmarke zu kennzeichnen. In das Bestandsbuch müssen die Ohrmarkennummer, Tierrasse, Herkunftsnachweis und alle tierärztlichen Untersuchungen eingetragen werden. Mit diesem System erfüllen die Schlachttiere bei Thönes die Forderung nach einem lückenlosen Herkunftsnachweis, die bei vielen Verbrauchern angesichts von BSE und Schweinepest laut wird. Ein weiterer Unterschied zur CMA besteht in der Flächenbindung und dem Tiertransport. Schweinehalter dürfen nur 400 Tiere halten, in einem Rinderbetrieb dürfen nur so viele Tiere gehalten werden, daß die landwirtschaftliche Nutzfläche mit max. 1,8 DE/ha belastet wird.

„Die Bedingungen für eine umweltbewußte Landwirtschaft sind bei uns maßgeblich“, erklärt Thönes seine Vorschriften. Kleine Abweichungen von diesen Richtlinien sind jedoch erlaubt, die Einzelsituation eines Betriebes wird immer mitberücksichtigt. Auch beim Transport der Schlachttiere vom Landwirt zur Schlachtereie nach Wachtendonk sind die Auflagen sehr viel strenger als beim CMA-Gütesiegelfleisch. Thönes

nimmt grundsätzlich nur solche Schweinemäster ins Programm, deren Betriebe nicht weiter als 35 Kilometer von seiner Schlachtereie entfernt liegen. Bei Rindern wird ein Anfahrtsweg von nicht mehr als drei Stunden akzeptiert.

Doch trotz der strengen Kriterien bewerben sich immer mehr Landwirte um einen Vertrag mit der Schlachtereie Thönes. Derzeit stehen 20 Landwirte auf der Warteliste. Bei der Auswahl wirft der Unternehmer auch einen Blick in die Zukunft. „Wir nehmen nur Landwirte auf, von denen wir wissen, daß sie uns auch noch in fünf Jahren mit Natur-Fleisch beliefern“, erklärt Thönes.

All diese Kriterien erfüllt Landwirt Johannes Schell aus Breyell. Mit seinem kleinen, aber vielseitigen Betrieb paßt er genau in die Vorgaben vom Schlachtunternehmer Thönes. Seine 25 Mastschweine hält er seit jeher auf Stroh, und die 12 Mastrinder, Kreuzung von Blauweiß-Belgiern mit Schwarzbunten, verteilen sich auf den umliegenden Weiden. „Ich hatte nie Interesse an einer Massentierhaltung“, erzählt der 65jährige Landwirt. „Als mir mein Tierarzt vom Thönes-Naturfleischprogramm erzählte, sah ich eine gute Möglichkeit, noch eine zusätzliche Mark zu verdienen.“

Der Verbraucher bezahlt die gesicherte Qualität mit einem etwa 30 % höheren

Fleischmarketing

Preis. Allerdings profitieren bei Thönes alle Stufen – vom Landwirt bis zum Metzger – von dem höheren Verkaufspreis. An die Landwirte zahlt Thönes einen Bonus von 62 Pfennig je kg Schlachtgewicht für Markenschweine mit mind. 52,5 % Fleischanteil. Darunter gibt es 31 Pfennig bis zu einem Fleischanteil von 50 %. Im Rinderbereich sieht die Bezahlung ähnlich aus. „Der durchschnittliche Zuschlag von 46 DM/Schwein ist meiner Meinung nach zu gering, aber der Verbraucher zahlt nicht mehr“, bedauert Thönes. Er hat jedoch die Erfahrung gemacht, daß die Landwirte bereit sind, für einen geringen Mehrertrag viel mehr zu arbeiten. Um „seine“ Landwirte noch mehr zu unterstützen, honoriert er beispielsweise den Anbau von Ackerbohnen als Ersatz für Soja mit 300 DM/ha.

Der Erfolg seines Konzeptes gibt ihm Recht. 1988 betrug der Anteil geschlachteter Natur-Schweine nur 4 %, so stieg er im Laufe der Jahre kontinuierlich auf 42 %. „Sobald die Wirtschaftlichkeit gegeben ist, werden wir nur noch Naturfleisch schlachten“, beschreibt Thönes seine Pläne für die Zukunft.

Sonja Bartsch

Metzgereien als Exklusivpartner

Von Metzgereien, die Thönes-Naturfleisch verkaufen möchten, verlangt Egidius Thönes neben der Einhaltung von bestimmten Keimzahlen und einer lückenlosen Kühlkette, die ausschließliche Bindung an sein Unternehmen. Die Metzger müssen sich verpflichten, nur sein Naturfleisch zu verkaufen. „Ich möchte das Fleisch nicht irgendwo anonym verkaufen“, erklärt der Schlachtunternehmer.

Einer von 36 Naturfleisch-Metzgern ist Paul Veuskens aus Nettetal. Veuskens stellte im Frühjahr 1992 seine Metzgerei auf Naturfleisch um. „Ich wollte diese Schweinerei nicht mehr mitmachen, das verbot mir meine Berufsehre“, erklärt er. Der Hormon- und Medikamentenskandal im Januar 1992 war der Auslöser für Veuskens, in Zukunft nur noch von der Schlachtere Thönes Fleisch zu kaufen. „Das Risiko, jetzt nur noch das 30 %

teurere Natur-Fleisch anzubieten und die Abhängigkeit von nur einem Schlachtunternehmer, hat mich schon einige schlaflose Nächte gekostet“, gibt er zu, „aber die Umstellung hat sich gelohnt.“ Seine Stammkunden sind ihm jedenfalls treu geblieben, und am Wochenende erlebt er nun Umsatzsteigerungen von 100 bis 150 %. „Zu Anfang mußten wir bei unseren Kunden schon einige Überzeugungsarbeit leisten, doch der Geschmack und die Saftigkeit unseres Fleisches haben wohl überzeugt. Nicht umsonst ist die gesamte Ärzteschaft aus Nettetal bei uns Kunde“, berichtet Veuskens. Seit er von Thönes sein Fleisch bezieht, ist seine Fleischheke um eine Spezialität reicher. „Ich kann wieder luftgetrocknete Wurst anbieten. Das Naturfleisch wird nämlich nicht nach drei Wochen ranzig.“ **S. B.**

Auch Frankreich setzt auf kontrollierte Herkunft

Um den Anforderungen des deutschen Fleischmarktes Rechnung zu tragen, führen die Absatzförderungsgesellschaft für französische Nahrungs- und Genußmittel (Sopexa) und die in ihrem Exportclub zusammengeschlossenen französischen Fleischvermarkter ein verbessertes Qualitätssicherungssystem für Charolais-Rindfleisch aus Frankreich ein. Wie die deutsche Sopexa-Niederlassung in Düsseldorf mitteilte, wird das Rindfleisch ab Ende September unter der neuen Marke „Charoluxe“ in den Handel kommen. Das verbesserte Qualitätssicherungssystem beinhaltet gegenüber dem bisherigen Lastenheft verschärfte Produktionsbedingungen. Die Marke Charoluxe garantiert dem Handel und den Verbrauchern eine optimale Fleischqualität von Tieren aus Beständen, die nachweislich frei seien von der Rinderseuche Bovine Spongiforme Enzephalopathie (BSE). Verbunden mit der neuen Marke ist ferner eine Qualitätsgarantie, die laut Angaben der Sopexa die Möglichkeit bietet, jedes Stück Charolais-Fleisch bis zu seinem Ursprung zurückzuverfolgen.

Die neue Marke Charoluxe soll für eine Qualitätsgarantie stehen, die dem Handel und dem Verbraucher eine optimale Qualitätssicherung gewährleistet. Kernstück ist dabei nach Angaben der Initiatoren die

Transparenz des Produktionsweges bis hin zum Ursprung. Das Lastenheft des Sopexa-Exportclubs schreibt ferner vor, daß die Tiere nicht mit Tierkörpermehl oder leistungsfördernden Substanzen gefüttert werden dürfen. Ausgeschlossen sind Bullen, die älter als zwei Jahre und Kühe die älter als sieben Jahre sind. Da die Schlachthöfe der Exportclub-Mitglieder inmitten der Charolais-Zuchtregion liegen, werden die Rinder nach Aussage der Sopexa keinem langen und quälenden Transport ausgesetzt. Durch die Kennzeichnung mit zwei Ohrmarken für jedes Tier wird die Rückverfolgbarkeit der Teilstücke über jede Stufe bis zum Züchter sichergestellt. Im Rahmen des neuen Qualitätssicherungssystems werden die Kontrollen in den Schlachthöfen der Exportclub-Mitglieder verstärkt und es findet dort zweimal jährlich eine offizielle Überprüfung statt. In Deutschland sollen stichprobenartige Kontrollen der französischen Ware sichergestellt werden.

Um die Verbraucher mit der neuen Marke und der dahinterstehenden Qualitätssicherung vertraut zu machen, wurde ein „Garantie-Zertifikat“ für die Verkaufstheke entwickelt, das die französische Herkunft und die artgerechte Haltung und Fütterung der Tiere sowie die Transparenz des Produktionsweges dokumentiert.

AgE

Kennzeichnung von Schlachttieren verschärft

Künftig müssen Schlachttiere spätestens bei der Verladung zum Schlachthof so gekennzeichnet werden, daß ihre Herkunft allein über die Markierung am Tier durch den amtlichen Veterinär eindeutig festzustellen ist. Die bislang ausreichende Möglichkeit, daß die Herkunft in Verbindung mit schriftlichen Aufzeichnungen nachvollziehbar sein mußte, reicht nicht mehr. Einer entsprechenden Änderung der Fleischhygiene-Verordnung hat der Bundesrat zugestimmt. Entspricht die Kennzeichnung nicht den neuen Vorschriften, kann von einer Versagung der Schlachterlaubnis abgesehen werden, wenn das Fleisch vorläufig sichergestellt werden kann. Ist der Erzeugerbetrieb auch im nachhinein nicht zu ermitteln, muß das Fleisch „untauglich“ beurteilt werden. Damit soll dem Verbraucher nicht länger der Verzehr von anonymem Fleisch zugemutet werden. Die Bestimmungen sollen somit zur Sicherung der Fleischqualität beitragen und die Bestrebungen einer seriös produzierenden Landwirtschaft unterstützen.

AgE