

Kommentar

Flischeslust

Von Manfred Loimeier

„Aus deutschen Landen frisch auf den Tisch“ lautete einmal ein Werbespot der Lebensmittelbranche, und natürlich ist es zu begrüßen, dass Verbraucherschützer, Politiker und Erzeugerverbände jetzt daran anschließen und die Qualität des Fleisches sicherstellen wollen. Allerdings wird das Angebot auch von der Nachfrage geregelt, und die wachsende Einkommensschere in Deutschland dürfte dazu beitragen, dass weiterhin ein nicht geringes Interesse an Billigfleisch bestehen wird.

Hinzu kommt, dass sich das Ernährungsverhalten hier zu Lande ohnehin nicht vorrangig am Geschmack, sondern meist am Geldbeutel orientiert. Gut gegessen zu haben, das bedeutet für die meisten Konsumenten schlicht, viel gegessen zu haben – und das Ganze möglichst preiswert. Im europäischen Vergleich, heißt es, geben wir Deutsche am wenigsten Geld für Lebensmittel aus, lassen wir uns das tägliche Brot nicht gerade viel kosten.

Es ist ein langer zivilisatorischer Weg, bis sich Wertschätzung für gute Küche sowie ein Kennerblick für hochwertige Ware entwickelt. Und genießen zu können, zählt auch noch nicht zu den Fähigkeiten, für die wir Deutsche bekannt sind. Doch könnte nichts Geringeres als die Veränderung unseres Ernährungsbewusstseins den Gammelfleischhändlern am nachhaltigsten den Boden entziehen. Das gilt durchaus auch für einkommensschwächere Schichten, denn nicht immer sind es allein Fleischgerichte, die schmackhaft, preisgünstig und dabei auch noch gesund sind.



Ein anspruchsvolles Lebensmittelangebot setzt Kunden voraus, die gute Ware zu schätzen wissen. Ein Grund mehr, Ernährungskunde im Schulunterricht zu berücksichtigen, die sinnliche Wahrnehmung zu schulen und Genuss im Alltag zu verankern. Bilder: Schmidt

Fleisch ist ein wertvolles Gut

Landwirtschaftliche Betriebe in der Region bieten eine große Auswahl an naturverbunden hergestellten Lebensmitteln an

Von unserem Redaktionsmitglied
Manfred Loimeier

Der deutsche Verbraucher hat schon vielerlei erlebt: Salmonellen in Eiern, Würmer in Fischen, BSE im Rindfleisch, vergammelte Schlachthofware, Pestizide in Obst und Gemüse, verstrahlte Nüsse, Nitrate im Salat, Frostschutzmittel im Wein, gepanshtes Olivenöl, und wenn man ein bisschen länger nachdenkt, fällt einem sicherlich noch dies und das ein. Parallel zur Serie dieser Schreckensmeldungen besannen sich deutsche Bauern – konventionell wie bio-dynamisch wirtschaftende – aber auch auf die Herstellung gesünder Kost. Lange Zeit nutzte nur eine Bevölkerungsminderheit diese alternativen Angebote. Zum einen war dies wegen eingeschränkter Vertriebswege nicht anders möglich, zum anderen sorgten relativ hohe Preise und eine ideologische Überfrachtung für eine ausgeprägte Hemmschwelle.

Doch Gemüsekisten gibt es mittlerweile als Abo im Zustellservice. In Städten zumindest mittlerer Größe bieten Öko-Su-

permärkte eine interessante Auswahl an – und schließlich verfügen auch Handelsketten inzwischen über eigene Naturkostmarken. Dennoch geben die Skandale und Debatten der vergangenen Wochen Grund genug, auf alternative Bezugsquellen für Fleisch- und Wurstwaren zu verweisen, die bei ihrer Zubereitung sowohl ihre Form als auch ihren Geschmack behalten.

Da ist zum Beispiel der Mechtersheimer Hofladen bei Speyer. Neben Milch und Milchprodukten, Obst und Gemüse, Freilandeiern, Broten und Säften bietet der Bioland-Betrieb auch einen Fleischverkauf. Schweinefleisch

gibt es aus eigener Aufzucht. Als Schweinefutter werden hofeigene Produkte verwendet, und das Schlachten erfolgt nicht im Schlachthof, sondern in einer Landmetzgerei. Derlei sorgsame Schweinehaltung bringt es aber mit sich, dass Schweinefleisch nur in bestimmten Intervallen angeboten werden kann. Der nächste Schweinefleischverkauf erfolgt im Februar 2006, wobei Bestellungen bereits abgegeben werden können. Das Fleisch wird aus Hygienegründen vakuumverpackt verkauft. Die

große Zeitspanne zwischen den Schweinefleischverkaufstagen macht allerdings eine private Vorratshaltung mittels Gefriertruhe erforderlich.

Andere Fleischsorten und Geflügel bezieht der Mechtersheimer Hofladen von weiteren Bioland-Betrieben. Neu ist, dass Rind-, Geflügel- und Lammfleisch an jedem ersten Freitag und Samstag eines Monats gekauft werden können; Bestellungen können jeweils ab einer Woche vorher abgegeben werden. Der Geflügelhof Robert in Westfalen beispielsweise liefert frisch Hähnchen und Pute, Ente und Gans. Das Rindfleisch kommt vom Betrieb Bannmühle in Odernheim am Glan bei Bad Kreuznach; dies ist ein Bauernhof, der nur eigene Tiere in einem kleinen, von der Europäischen Union zertifizierten Schlachthof schlachten und zerlegen lässt. Das Lammfleisch wiederum bezieht der Mechtersheimer Hofladen von einem Naturland-Betrieb in Verne, Westfalen. Auch diese anderen Fleischsorten verkauft der Hofladen vakuumverpackt.

Ein anderer Bioland-Betrieb, der weitestgehend selbst erzeugte Lebensmittel

direkt an den Verbraucher verkauft, ist Hof am Weier in Albessen in der Westpfalz. Zum Angebot gehören Milch und Getreideprodukte, Honig und Freilandeiern, Säfte, Obst und Gemüse – und ganzjährig Brote, Mehl und Rindwurst. Rindfleisch gibt es im Winterhalbjahr auf Bestellung, und auch der Hof am Weier liefert es vakuumverpackt. Was die Rinderhaltung angeht, so bleiben die Kälber mindestens bis zu ihrem achten Lebensmonat bei der Mutterkuh, werden also nicht per Milchaustauscher gefüttert.

Im Sommer werden die Tiere auf Blumenwiesen geweidet, so dass Pflanzenreichtum in der Tierernährung gewährleistet ist. Es wird keinerlei Kraftfutter zugemischt. Im Winter sind die Rinder in Laufställen untergebracht. Die Tiere werden nicht enthornt – und die Kühe von Bullen natürlich gedeckt. Dessen permanente Anwesenheit macht die Herdenstruktur, wie es heißt, zudem ausgeglichener. Auf der Internetseite sind Bilder der Stallungen zu sehen, und neu ist darunter der Schweineestall. Die neue Schweinehaltung wird im Frühsommer 2006 zum ersten Schweinefleischangebot führen.

Frischfleisch bio-dynamisch gibt es meist nur auf Bestellung

Der Kunde kennt eine Serie von Lebensmittelskandalen

Garantiert schmackhaft

Adressen für guten Einkauf

Es gibt auch in der Region zahlreiche Anbieter von hochwertigen Fleischprodukten. Hier eine Auswahl:

- Mechtersheimer Hofladen, Schweigenheimer Str. 5, 67354 Römerberg-Mechtersheim; Tel.: 06232/810 84 84, Fax: 06232/810 84 33, E-Mail: hofladen@hofgemeinschaft.de, Internet: www.hofgemeinschaft.de. Geöffnet Dienstag, Mittwoch und Freitag 9 bis 12.30 Uhr, Samstag 9 bis 13 Uhr; dienstags und freitags 14 bis 19 Uhr.
- Hof am Weier, Burgweg 1, 66871 Albessen; Tel.: 06384/78 59, Fax: 06384/71 98, E-Mail: info@hof-am-weier.de, Internet: www.hof-am-weier.de. Montag bis Freitag 10 bis 18 Uhr, Samstag 9 bis 12 Uhr.
- Das Internetportal www.naturkost.de listet detailliert Vollwertläden auf. Für Mannheim sind, sofern man nach Fleisch- und Wurstwaren sucht, drei Geschäfte genannt:

- Alnatura, N 7, 12; Montag bis Mittwoch 9 bis 19 Uhr, Donnerstag und Freitag 9 bis 20 Uhr, Samstag 9 bis 16 Uhr.
- Lummerland, Schwanenstr. 43; Montag bis Freitag 9 bis 13 sowie 15 bis 18.30 Uhr, Samstag 8 bis 12.30 Uhr.
- Naturata, Wilhelm-Wundt-Str. 65; Montag, Dienstag und Donnerstag 8.30 bis 13 sowie 15 bis 18 Uhr, Freitag 8.30 bis 18 Uhr, Mittwoch und Samstag 8.30 bis 13 Uhr. malo

So muss beim Braten niemand in die Röhre schauen

Der Thönes-Natur-Verbund setzt seit mittlerweile fast 20 Jahren konsequent auf Qualität bei der Fleischerzeugung

Von unserem Korrespondenten
Walter Schmidt

Geschichten, die glücklich ausgehen, brauchen einen schönen Anfang. Im Falle der mittelständischen Schlachtereier Thönes im niederrheinischen Wachtendonk begann der Ärger 1987. „Es gab Zoff in der Familie“, erinnert sich Thomas Thönes, der Inhaber des über 30 Jahre alten Fleisch-Unternehmens mit 60 Angestellten. „Meine Mutter wollte kein Fleisch mehr essen und Vegetarierin werden.“ Keineswegs zufällig mussten damals zeitgleich alle Trinkwasser-Brunnen in Wachtendonk stillgelegt und die Einwohner mit Tankwagen versorgt werden. „Unser Wasser enthielt zu viel Nitrat“, sagt Thönes. Das passiert, wenn Bauern zu viel künstlichen Stickstoff-Dünger und Gülle auf ihre Felder verteilen.

Bei der Suche nach einem Ausweg fiel der Familie etwas auf: Das Fleisch von manchen Höfen verlor beim Braten wenig Gewicht, bekam eine schöne Farbe und schmeckte viel besser. „Da dachten wir, daraus müsste sich doch etwas machen lassen“, berichtet Thönes. Sein Vater Egidius, damals Inhaber der Schlachtereier, suchte einen Unternehmensberater auf – und gemeinsam entstand die Idee zum Thönes-Natur-Verbund.

Die Kernidee des seit 1988 aktiven Bündnisses aus mittlerweile rund 250 Haupt- und Nebenerwerbs-Landwirten, dem Schlachtbetrieb und rund 50 Metzgereien ist so simpel wie ungewöhnlich: Fleischerzeuger, Schlachter und Metzger sind einander wechselseitig verpflichtet. Die Bauern zum Beispiel sichern dem Schlachter zu,



Thomas Thönes will zusammen mit Bauern, Schlachtern und Metzgern hochqualitatives Fleisch anbieten – und es funktioniert.

nur Tiere zu liefern, die ein Leben vor dem Tode hatten – und zwar ein zumindest halbwegs artgerechtes, auch bei Nicht-Bio-Fleisch. Der Schlachthof gewährleistet den Bauern, ihnen ihr Fleisch garantiert und zu fairen Preisen abzunehmen. Kein Gramm wird als Gefrierware angeboten – was Metzger an Fleisch und Rohstoff für ihre eigenen Würste nicht abnehmen, verarbeitet Thönes im eigenen Betrieb zu rund 50 Sorten.

Die Fleischerläden heißen „Natur-Metzgereien“, weil sie nur Thönes-Fleisch und

eigene Wurst daraus verkaufen. Zusätzlich klären die Metzger ihre Kunden über den Produktionsweg auf – mit Faltblättern, Plakaten oder einem Bauernbuch mit Fotos der Fleischerzeuger. Ab und zu besuchen Metzger mit ihren Kunden ihre Verbundpartner.

Auch der Schlachthof lässt sich besichtigen – „selbst unangemeldet“, sagt Thönes. Dafür gibt es eine „Besucherkanzel“. In der Schlachtung sind nur ausgebildete Metzger tätig: „Gerade im sensibelsten Bereich eines Schlachthofes müssen die besten Leute

Deutsche mögen billige Nahrung

Knapp 61 Kilo Fleisch und Wurst verzehrt ein Bundesbürger im statistischen Durchschnitt pro Jahr – also 165 Gramm pro Tag. Lieb ist den vielen Menschen das Fleisch, teuer aber darf es nicht sein. Nur noch zwölf bis 13 Prozent des verfügbaren Einkommens geben die Haushalte für Fleischwaren aus – ein Bruchteil von vor 50 Jahren. Fast nirgendwo in Europa sind Lebensmittel so billig wie in der Bundesrepublik Deutschland – Essen ist den Deutschen wenig wert, zumindest selbst Zubereitetes: Für Snacks im Vorbeigehen werden bereitwillig relativ absurde Preise bezahlt.

„Wir brauchen in der Gesellschaft einen neuen Konsens im Umgang mit Lebensmitteln“, sagt Schlachtereier-Besitzer Thomas Thönes vom Thönes-Natur-Verbund in Wachtendonk. Das Argument von Verbrauchern, artgerecht erzeugtes Fleisch sei zu teuer, lässt er nicht gelten. Leider sei es vielen „wichtiger, ihrem Auto einen Liter Motoröl für 17 Euro zu gönnen als einen guten Liter Speiseöl in der Küche zu haben“. Heute halten viele Menschen eine Mahlzeit ohne Fleisch für kein richtiges Essen. Schm

arbeiten“, forderte schon Firmengründer Egidius Thönes.

„Unser Haus ist auf kleine Chargen ausgelegt“, sagt Thönes. Pro Woche lassen durchschnittlich 800 Schweine, 65 Fleischerinder und 20 Lämmer ihr Leben; seit fünf Jahren, als die eigene Geflügelschlachtung einsetzte, außerdem 5500 Hühner, Poularden, Puten und Gänse. Verglichen mit den üblichen Massenschlachtungen sind solche Tierzahlen ein Klacks. „Der größte deutsche Schlachtbetrieb schafft das, was wir in einer Woche verarbeiten, in anderthalb Stunden.“

Den Bauern im Natur-Verbund verlangt die Arbeit am Güte-Fleisch Mehraufwand ab. „Die Ställe unserer Mastschweine müssen täglich ausgemistet und neu eingestreut werden“, erzählt Günter Buschhaus (39) aus Wachtendonk, der 800 bis 1000 Tiere aufzieht. „Ohne die Haltung in Gruppen könnten wir doppelt so viele Tiere im Stall unterbringen.“ Doch für Qualität erzielt er einen doppelt so hohen Gewinn wie üblich. Auch Heinz-Jürgen Krouhs mag kein Billigfleisch herstellen: „Für mich gehören die Tiere auf Stroh und im Sommer auf die Weide.“ Der Landwirt aus Kempen hält rund 400 Rinder, davon 80 bis 90 Mutterkühe, die ihre Kälber bei sich haben. „Heute fällt im Schlachthof zwar ab, wenn man bei einer Lieferung den Rinderpass zu Hause vergessen hat“, erzählt Altbauer Heinz Buschhaus. „Aber wenn das Rind fehlt, würde das keiner merken.“ Doch ein schönes Ende war versprochen: Die Mutter von Thomas Thönes genießt inzwischen wieder Fleisch.

Weitere Informationen im Internet unter www.thoenes.de