

Zu wenig hochwertiges Rindfleisch

Lebensmittel Allgäuer Bauern können mit ihrem Angebot die Nachfrage nicht decken

Kempten/Leutkirch Der Bedarf an qualitativ hochwertigem Rindfleisch im Allgäu steigt und steigt. Aber in der Region gibt es viel zu wenig Bauern, die diese Nachfrage befriedigen können. „Wir sind derzeit auf der Suche nach 1000 Landwirten für die extensive Rindermast“, sagt Ernst Wirthensohn. Er betreibt in Buchenberg (Oberallgäu) das Kulturlandbüro Wirthensohn und war beispielsweise bei der Einführung der Marken „Von hier“ oder „Prima Rind“ des Allgäuer Lebensmittel-Unternehmens Feneberg maßgeblich beteiligt.

Die gestiegene Nachfrage für „Premium-Rindfleisch“ – wie Wirthensohn es nennt – hat mehrere Gründe: Zum einen greifen die Feneberg-Kunden kräftig zu bei den „Von hier“-Produkten. Zum ande-

ren ist Feneberg auf der Suche nach Bio-Mastbetrieben für den bundesdeutschen Einzelhandel. Feneberg beliefert zum Beispiel Edeka mit Bio-Rindfleisch. Und drittens brauchen auch die Vermarktungsorganisationen „Landzunge“ und „Vitalzunge“, die 80 Wirte im Allgäu und in Oberschwaben sowie Großabnehmer wie etwa Kliniken mit hochwertigen Produkten aus der Region versorgen, immer mehr Rindfleisch.

„Wir suchen weitere Landwirte, sowohl im konventionellen als auch im Bio-Bereich“, sagt Hannes Feneberg, Geschäftsführer der Feneberg Lebensmittel GmbH Kempten. Das Unternehmen hat derzeit 250 Rindermast-Betriebe unter Vertrag. „Wenn wir 1000 hätten, wär das prima“, so Feneberg.

Woran liegt es, dass sich nicht

mehr Landwirte diesen Programmen anschließen? „Das Problem ist: Die Allgäuer Bauern scheuen sich, Verträge zu machen“, sagt Georg Abele, Vorsitzender der Kälber-Erzeugergemeinschaft (EG) Allgäu.



„Zart muss es sein ... und einfach gut schmecken.“

Ernst Wirthensohn über „Premium-Rindfleisch“

Viele Landwirte würden sich nicht langfristig binden und keine Kontrollen auf dem Hof haben wollen. Aber ohne Kontrollen gehe es nicht, um die konstante Qualität für die Abnehmer zu garantieren, gibt Abe-

le zu bedenken. Dafür bekomme der Bauer aber auch mehr Geld und ist Preisschwankungen am Markt nicht ausgesetzt.

Die Kriterien für „Premium-Rindfleisch“ sind laut Wirthensohn: „Zart muss es sein, ein besonderes Aroma und eine feine Marmorierung haben und einfach gut schmecken.“ Viel Eiweiß und ungesättigte Fettsäuren müsse das Fleisch enthalten und frei sein von Pestiziden aller Art, gentechnischen Verunreinigungen und Antibiotika.

Ein Bauer, der dies mit seinen Kälbern und Ochsen erfüllen kann, bekommt deutlich mehr Geld. 10 bis 15 Prozent mehr als üblich zahlen auch „Landzunge“ und „Vitalzunge“ an ihre Landwirte, wie Gottfried Härle, Sprecher der Landzunge GbR, versichert. (bb)

Chance nutzen

Der Milchpreis dümpelt seit Jahren unter der Rentabilitätsgrenze für die Bauern und ist gerade wieder mal gefallen. Der Preis für Rindfleisch hat sich dagegen in letzter Zeit überdurchschnittlich nach oben entwickelt. Dennoch scheuen sich viele Landwirte im Allgäu, vom Milchbetrieb auf die Rindermast umzusteigen. „Dann bist du richtiger Bauer mehr“, sagen manche Hofbetreiber, wenn einer von ihnen von der Milch auf Fleisch umstellen will. Dieser Spruch mag früher mal eine gewisse Berechtigung gehabt haben. In Zeiten, in denen der Bauer mit der Milch draufzahlt, sollte er sich aber überlegen, ob er nicht mit der Rindermast eine neue Chance nutzen will.