

Fleisch von Allgäuer Rindern schmackhafter gemacht

Jubiläum 25 Jahre Kälber Erzeugergemeinschaft Allgäu
Qualitätskurs mit den Marken „Prima Kalb“ und „Prima Rind“

VON JÜRGEN SCHUH

Lauben Auf eine seit 25 Jahren andauernde Erfolgsgeschichte kann die Kälber Erzeugergemeinschaft Allgäu (KEG) zurückblicken. Finanziell auf solidem Fundament stehend, sieht Vorsitzender Georg Abele bei Mitgliedern und Umsatz noch Luft nach oben. Auf der Jahresversammlung in Lauben (Oberallgäu) wurde aber auch deutlich, dass eine auf Qualität setzende Fleischvermarktung ihre Ziele nicht erreicht hätte, wenn die Vermarktungsbrücke zum Verbraucher durch die regionale Lebensmittelkette Feneberg nicht so gut funktioniert hätte.



Die Qualität von Rindfleisch im Allgäu ist in den vergangenen 25 Jahren besser geworden – auch dank der Kälber EG.

Archiv-Foto: Ralf Lienert

Beim Rückblick von Abele spielte die unbefriedigende Preis- und Absatzsituation bei der Vermarktung der Kälber eine wichtige Rolle. Die Suche nach Auswegen machte deut-

„Erzeuger, Vermarkter und Verbraucher sollten sich mehr und mehr als Partner verstehen und erleben.“

Georg Abele, Vorsitzender der Kälber EG

lich, dass Hilfe von außen nicht zu erwarten war – „Eigeninitiative und Selbsthilfe“ waren angesagt.

Die Gründungsversammlung im März 1987 war ermutigend, 95 Landwirte traten der Erzeugergemeinschaft bei. Seitdem wurden insgesamt 320 000 Tiere bei einem Gesamtumsatz von 112 Millionen Euro vermarktet. Die Zahl der Mitglieder, die ihre Rinder über die KEG vermarkten, stieg auf 1076. Neben der vor allem deutschlandweiten Vermarktung wurde im Jahr 2000 zusammen mit der Kemptener Lebensmittelkette Feneberg das Markenprogramm „Prima Kalb“ aus der Taufe gehoben, später folgte das „Prima Rind“.

„Ein verlässlicher Partner zeigt sich, wenn mal schlechtere Zeiten kommen.“ Das war die BSE-Krise, als der Rindfleischabsatz schlagartig einbrach. „Nur Feneberg hat weiter die vertraglich vereinbarten Rindfleischmengen abgenommen.“ Diese Kooperation wird seit Kurzem durch die private Initiative „LandZunge“ mit derzeit 90 Gastronomiebetrieben und neuerdings (seit Juni 2011) von der „VitalZunge“ er-

gänzt. Damit soll Qualitätsrindfleisch aus der Region verstärkt in Gaststätten, aber auch in Kliniken und Altersheimen die Kost bereichern.

„Landwirtschaft hat Zukunft“, lautete die generelle Botschaft von Festredner Dr. Gerd Müller. Er sprach von einem „großartigen Konzept“ der KEG und den Bemühungen, ähnliche Einrichtungen deutschlandweit zu etablieren. Sorgen mache dem Politiker andererseits eine gerade Fahrt aufnehmende gesellschaftliche Diskussion, ob Fleisch überhaupt noch gegessen werden dürfe.

Laut des Vorsitzenden Abele sollten sich „Erzeuger, Vermarkter und Verbraucher als Partner verstehen und erleben.“ Zwar sei das Ansehen der Landwirtschaft in der Bevölkerung zuletzt merklich gestiegen. Noch sei allerdings Realität, dass bei großen Teilen der Bevölkerung der Preis und nicht die Qualität den Ausschlag geben.



Georg Abele (rechts), Vorsitzender der Kälber EG Allgäu, überreichte bei Rückblick auf 25 Jahre Erzeugergemeinschaft Staatssekretär Dr. Gerd Müller ein Kochbuch für Fleischspezialitäten aus der Region.

Foto: Jürgen Schuh