

Medienmitteilung

Weinfelden, Arenenberg, Stockach, 24. Mai 2017

Faires Fleisch bei der Internationalen Strohballenarena

«So eine Sauerei! - Verbraucherwohl und Tierwohl – wie passt das zusammen?» So der Titel zur 3. Internationalen Strohballenarena. Bekanntlich bietet die Strohballenarena eine Informationsplattform für Konsumenten, Produzenten und Beteiligte in der Land- und Ernährungswirtschaft rund um den Bodensee, gefördert durch den Kleinprojektfonds der Internationalen Bodensee Konferenz IBK.

Die Organisatoren der Strohballenarena, namentlich das Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft KNW-E, der Verein Integrierte Ländliche Entwicklung Bodensee in Stockach (D) und das BBZ Arenenberg griffen kürzlich das aktuelle und heikle Thema Fleischkonsum und Tierwohl auf. Rund 100 Interessierte aus den Kreisen der Konsumenten, der Fleischproduzenten aber auch von Politik und Wirtschaft füllten das regionale Schlachthaus und den Zerlegebetrieb der Fairfleisch GmbH in Überlingen, die Stallgänge und die Ränge der Strohballenarena auf dem Betrieb der Familie Kurt Baur oberhalb Überlingen.

Einmal mehr steht das Thema Tierwohl und Verbraucherwohl in den Schlagzeilen. Auf der deutschen Seite bei einer kürzlich veröffentlichten Studie von Greenpeace zur Stallhaltung oder aber bei Diskussionsendung in der «Arena» im Schweizer Fernsehen. So passt der Titel der Strohballenarena ideal in den Zeitgeist: So eine Sauerei - Verbraucherwohl und Tierwohl - wie passt das zusammen? Passend, weil der Konsument das Tierwohl sehr hoch einstuft, aber gemäss Erhebungen in Deutschland immer noch 95 Prozent der Fleischproduktion aus konventionellen Tierhaltungssystemen kommt. Offenbar damit möglichst günstig produziert werden kann.

Fleischmanufaktur weckt Vertrauen

Neugierig stehen sie schon vorzeitig vor dem Schlachthaus der Fairfleisch GmbH in Überlingen. Die zwanzig Wirtschafts-Studenten der Universität Konstanz bilden etwa einen Fünftel der angemeldeten Teilnehmenden. Der Geschäftsführer und Inhaber der Fairfleisch GmbH, Matthias Minister aus Radolfzell, berichtet, dass in dieser regionalen Schlachtstätte pro Woche nur etwa 100 Schweine und 40 Grossvieh geschlachtet werden. Als Vergleich: Im Schlachthof Ulm werden wöchentlich 4'000 Schweine und 1'000 Grosstiere «verarbeitet». Somit legt Matthias Minister Wert darauf, dass in seinem Betrieb nur sehr ausgebildete Fachleute arbeiten, so dass bei der Fleischgewinnung von einer Fleischmanufaktur gesprochen werden kann. Das löst beim Konsumenten ein grosses Vertrauen aus, was auch zu höheren Preisen führt.

Tierwohl im Freilaufstall mit Strohauslauf

Von diesem Vertrauen des Konsumenten in die Fleischgewinnung berichten wiederum Matthias Minister zusammen mit Kurt Baur, dem Landwirt mit Ackerbau und Schweinehaltung. Bemerkenswert wohl fühlen sich die Schweine auf dem Betrieb Baur - mit genügend Auslauf, frischer Luft und viel Verweilmöglichkeiten auf dem Stroh. Dass diese Produktionsart auch einen Mehraufwand nach sich zieht, ist verständlich. «Nur durch den Mehrpreis, welchen wir durch die Vermarktung über die Fairfleisch GmbH bekommen, können wir unsere Tierhaltung im Familienbetrieb weiterführen.» sagt Kurt Baur und verweist damit auf Schweinehaltungsbetriebe mit konventioneller Tierhaltung, welche im harten Konkurrenzkampf die Tierproduktion aufgegeben haben.

Diskussion auf den Strohballen

Michael Baldenhofer, ILE-Bodensee e.V. und Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, leiteten die Kurz-Inputs der Referierenden und eröffneten

anschliessend die Diskussionsrunde in der Strohballenarena, die in der Maschinenhalle des Betriebs aufgebaut war. Nebst dem Landwirt Kurt Baur und dem Fleischveredler Matthias Minister nahmen auch Guido Leutenegger, innovativer Tierhalter in der Ostschweiz und im Tessin, sowie Tanja Kutzer von der KAGfreiland teil.

Als Fazit aus den interessanten Diskussionsvoten lässt sich festhalten, dass das Tierwohl beim Konsumenten einen sehr hohen Stellenwert genießt. Solange jedoch weiterhin Tiefstpreise bei Grundnahrungsmitteln dominieren und der Grossteil der Konsumierenden immer weniger fürs Essen ausgibt, kann sich beim Tierwohl nicht viel ändern. Dennoch sind mit «Fairfleisch», «KAGfreiland» oder «Natur Konkret» einige Beispiele unterwegs, welche den Konsumierenden die Wahl lassen, zu entscheiden, wo sie ihr Fleisch einkaufen und aus welchem Tierhaltungssystem dieses kommt.

www.strohballenarena.info

Der Südkurier und die Thurgauer Zeitung sind Medienpartner der Internationalen Strohballenarena. **SÜDKURIER** Thurgauer Zeitung

Bilder



Matthias Minister, Geschäftsführer der Fairfleisch GmbH in Überlingen erklärt den interessierten Besuchern der Strohballenarena die Zusammenhänge der vorsichtigen Schlachtung im Schlachthaus.



Matthias Minister, Geschäftsführer der Fairfleisch GmbH im Stall von Kurt Baur bei Pfullendorf beantwortet Fragen zur Tierhaltung und zu Qualitätsfleisch aus der Region.



An der 3. Internationalen Strohballenarena nahmen rund 100 Personen von allen Seiten des Bodensees teil. Frank Burose vom Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft führt die Gesprächsrunde.

Internationale Strohballenarena

Organisation und Veranstalter:



**Kompetenznetzwerk
Ernährungswirtschaft**



Thurgau
BBZ Arenenberg



ILE integrierte
ländliche
entwicklung
BODENSEE

Kontakte:

Frank Burose

Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Tel. +41 (0)71 626 05 15

E-Mail: burose@ernaehrungswirtschaft.ch

Bernhard Müller

BBZ Arenenberg, Leiter regionale Entwicklung, Tel. +41 (0)71 663 33 62

E-Mail: bernhard.mueller@tg.ch

Michael Baldenhofer

ILE-Bodensee e.V., Tel. +49 (0)7771 916 24 44

E-Mail: michael.baldenhofer@ILE-Bodensee.de

Die «Internationale Strohballenarena» wird gefördert durch den IBK-Kleinprojektfonds:



EUROPÄISCHE UNION

Europäischer Fonds
für Regionale Entwicklung



interreg
Alpenrhein | Bodensee | Hochrhein



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra



IBK
Internationale
Bodensee Konferenz