

3. Internationale Strohballenarena

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 von Konsumenten, Fleischproduzenten aber auch Politik und Wirtschaft füllten das regionale Schlachthaus und den Zerlegebetrieb der Fairfleisch GmbH in Überlingen sowie die Stallgänge und Ränge der Strohballenarena auf dem Betrieb der Familie Kurt Baur oberhalb Überlingen. Einmal mehr steht das Thema Tierwohl und Verbraucherwohl in den Schlagzeilen; auf deutscher Seite bei einer kürzlich veröffentlichten Studie von

Greenpeace zur Stallhaltung oder bei der Diskussionssendung «Arena» im Schweizer Fernsehen. So passte der Titel der Strohballenarena ideal zum 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

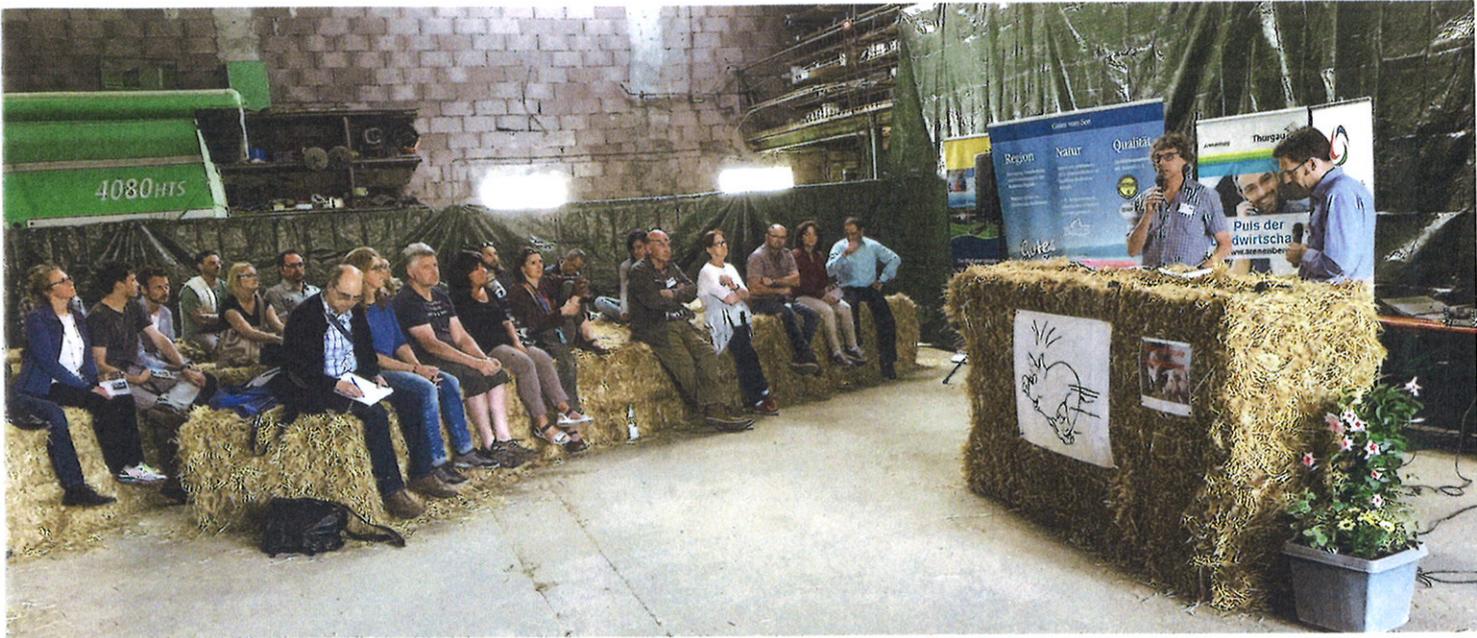
Neugierig standen sie schon frühzeitig vor dem Schlachthaus der Fairfleisch GmbH in Überlingen. Die zwanzig Wirtschaftsstudenten der Universität Konstanz bildeten etwa einen Fünftel der angemeldeten Teilnehmenden. Der Geschäftsführer und Inhaber der Fairfleisch GmbH, Matthias Minister aus Radolfzell, berichtete, dass in dieser regionalen Schlachtstätte pro Woche nur etwa 100 Schweine und 40 Stück Grossvieh geschlachtet werden. Als Vergleich: Im Schlachthof Ulm werden wöchentlich 4000 Schweine und 1000 Grosstiere «verarbeitet». Matthias Minister legt Wert darauf, dass in seinem Betrieb nur gut ausgebildete Fachleute arbeiten,



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



In Überlingen erklärte Matthias Minister den interessierten Besuchern der Strohballenarena die Zusammenhänge der vorsichtigen Schlachtung im Schlachthaus. (zVg)



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

sodass bei der Fleischgewinnung von einer Fleischmanufaktur gesprochen werden kann. Das löst beim Konsumenten grosses Vertrauen aus, und diese nehmen für besseres Tierwohl auch höhere Kosten in Kauf.

Tierwohl im Freilaufstall mit Strohauslauf

Von diesem Vertrauen des Konsumenten in die Fleischgewinnung berichtete Matthias Minister zusammen mit Kurt Baur, 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 Mehraufwand beinhaltet, ist verständlich. «Nur durch den Mehrpreis, welchen wir durch die Vermarktung über die Fairfleisch GmbH bekommen, können wir unsere Tierhaltung im Familienbetrieb weiterführen», sagte Kurt Baur und verwies damit auf Schweinehaltungsbetriebe mit konventioneller Tierhaltung, welche im harten Konkurrenzkampf die Tierproduktion aufgegeben hatten.

Diskussion auf den Strohballen

Michael Baldenhofer, ILE-Bodensee e.V. und Frank Burose, Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, leiteten die Kurzinputs der Referierenden und eröffneten anschliessend die Diskussionsrunde der Strohballenarena, die in der Maschinenhalle des Be-

triebs aufgebaut war. Nebst Landwirt Kurt Baur und 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.

Kontakte:

Frank Burose

Geschäftsführer Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft, Telefon 071 626 05 15

E-Mail: burose@ernaehrungswirtschaft.ch

Bernhard Müller

BBZ Arenenberg, Leiter regionale Entwicklung, Telefon 071 663 33 62

E-Mail: bernhard.mueller@tg.ch

www.strohballenarena.info