



△ Die Mutterkuhherde von Michael Porzelt besteht aus Fleckvieh und Angus. Sie weidet auf einer von Wald eingerahmten Grünlandfläche.

REPORTAGE

Weiderinder aus dem Frankenwald

Im Frankenwald betreiben Mutterkuhhalter und Metzger ein rassenübergreifendes Markenfleischprogramm. Die Initiative kam von Naturschützern, um das artenreiche Grünland zu erhalten.

Das Naturschützer und Landwirte miteinander ein Projekt auf die Beine stellen und beide Seiten davon profitieren, kommt selten vor. Beim Regionalvermarktungsprogramm Weidewelt Frankenwald e.V. ist es gelungen.

Vor gut zehn Jahren suchte die Kreisgruppe Hof des Bund Naturschutzes nach Wegen, wie sich die meist mageren und artenreichen Grünlandflächen auf den Höhenzügen des Frankenwaldes offenhalten ließen. Den Naturschützern war klar, dass dies nur möglich ist, wenn der Aufwuchs von Tieren genutzt wird und diese dann gewinnbringend vermarktet werden können.

KLARES REGIONALES PROFIL

Bei einer Bestandsaufnahme stellten sie fest, dass es in der Region viele Mutterkuhhalter mit Weidehaltung gab, aber mit sehr unterschiedlichen Rassen. Die befragten Landwirte und interessierte Metzger aus der Region entschieden sich deshalb für ein klares regionales Profil. Das war einfach möglich, weil der Naturpark Frankenwald die Mittelgebirgsregion weitgehend abbildet und den Landkreis Kronach sowie Teile der Landkreise Hof und Kulmbach umfasst.

In Absprache mit den Naturschützern entwickelten sie folgende weitere

Kriterien für ein Markenfleischprogramm:

- Die Mutterkuhhalter müssen ihre Tiere im Sommer auf der Weide halten.
- Programmteilnehmer müssen auf 50 % der Grünlandflächen des Betriebes Agrarumweltprogramme durchführen.
- Bei der Stallhaltung im Winter muss die Liegefläche eingestreut sein.
- Die Anbindehaltung ist verboten.
- Gentechnisch veränderte Futtermittel sind verboten.
- Zukaufsfuttermittel müssen aus dem Naturpark Frankenwald stammen.
- Die Transportentfernung bis zum Schlachthof darf nur 90 km betragen und den Transport darf nur geschultes Personal durchführen.

MUTTERKUHHALTER UND METZGER GRÜNDEN VEREIN

Als sich zeigte, dass sich nach und nach ein Absatz für Tiere aus diesem Programm entwickelte, schlossen sich 2011 rund drei Dutzend Landwirte und Mutterkuhhalter zum Verein „Weidewelt Frankenwald e.V.“ zusammen. Heute gehören dem Verein 32 Mutterkuhhalter und sechs Metzger an.

Der Verein entwickelt die Kriterien für das Programm weiter und kontrolliert deren Einhaltung. „Statt einer Zer-

tifizierung muss jeder Mutterkuhhalter einmal im Jahr eine Art Betriebsprotokoll erstellen, in dem er seine Haltung, Fütterung, Flächennutzung und Beteiligung an Agrarumweltprogrammen beschreibt und gleichzeitig mit seiner Unterschrift bestätigt, dass er die Richtlinien der Weidewelt Frankenwald erfüllt“, erläutert Vereinsvorsitzender Johannes Fehn, der in Steinbach am Wald einen Limousin-Herdbuchzuchtbetrieb mit 50 Mutterkühen führt.

BIS 50 CT/KG SG ZUSCHLAG

Zudem handelt der Verein auch die Zuschläge für die Programmtiere aus. Diese hängen vor allem von der Fettstufe ab, wobei die Metzger zuletzt tendenziell fettere Tiere bevorzugen:

- Bullen, Färsen und Ochsen erhalten bei Fettstufe 1 einen 20 ct Zuschlag pro kg Schlachtgewicht (SG), bei Fettstufe beträgt der Bonus 40 ct/kg und bei Fettstufe 3 und 4 sind es 50 ct.
- Altkühe erhalten bis zur Handelsklasse R und bei den Fettstufen 1 bis 3 einen Bonus von 20 ct/kg.
- Kälber bis zum achten Lebensmonat werden pauschal mit 5 €/kg SG bezahlt.

In der Regel hat jeder Landwirt ein bis zwei Metzger, an die er seine Tiere vermarktet. „In der Summe sind es über

alle Betriebe hinweg jährlich rund 150 bis 200 Programmtiere, die wir vermarkten“, schätzt Michael Porzelt aus Seelach bei Kronach. Er hält 60 Mutterkühe der Rassen Angus und Fleckvieh sowie Kreuzungen beider Rassen.

Für die teilnehmenden Metzger ist das regionale Markenfleisch eine Chance, sich vom Lebensmitteleinzelhandel abzuheben. „Ich bin mit der Qualität der Weiderinder sehr zufrieden, und es hat mir einen echten Nachfrageschub beschert“, lobt Thomas Köhn, Geschäftsführer der M. Max Fleischerfachgeschäft GmbH aus Hof. Er allein nimmt jeder Woche durchschnittlich zwei Schlachttiere aus dem Weiderindprogramm ab. Und er stellt aus dem Fleisch der Weiderinder verschiedenste Spezialitäten her, die er auch online vermarktet.

WEITERE BETRIEBE GESUCHT

Weil der Absatz weiter wächst, sucht die Weidewelt Frankenwald zurzeit



△ Michael Porzelt (l.) und Johannes Fehn halten Programmtiere, Thomas Köhn verarbeitet sie.

weitere Tiere bzw. weitere Betriebe für das Programm. Und sie prüft eine Weiterentwicklung der Programmkriterien. So testet sie an bei einzelnen Tieren, ob

und wie sich die Fleischqualität verändert, wenn in der Endmast Grassilage durch Heu ersetzt wird.

© klaus.dorsch@topagrar.com

