

ProAgrar



AUSGABE 43 SÜD | MÄRZ 2019

STANDPUNKT

Höhere Transparenz

Das Kennzeichnungssystem „Haltungsform“ ist kein neues Label. Der Haltungskompass harmonisiert ab dem 1. April die bereits am Markt befindlichen Kennzeichnungen in vier Stufen einheitlich für alle großen Lebensmittelunternehmen (LEH). Diese Initiative begrüßen wir bei Vion, erhöht sie doch die Transparenz des Fleischangebots gegenüber den Verbrauchern. Die neue Kennzeichnung soll für Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch gelten.

Die spannende Frage ist: Wie viel verfügbare Ware steht in den vier Stufen zur Verfügung? Ziel des LEH bei Schweinefleisch ist, in Stufe 2 möglichst viel über den gesetzlichen Standard hinaus produzierte Ware zu verkaufen: „Stallhaltung plus“ mit 10 Prozent mehr Platz im Maststall und zusätzlichem Beschäftigungsmaterial. Dieses Kriterium entspricht dem ITW-Katalog mit einem Aufschlag für den Mäster von ca. 5 Euro pro Tier. Damit möchte der LEH starten; das ist schwer genug, um bei der jetzigen Angebotspolitik ausreichend Ware zu bekommen.

Und wohin passt da die neue staatliche Tiervohlkennzeichnung von Ministerin Klöckner? Nach dem Willen der Initiatoren im BMEL müsste das Einstiegslabel in Stufe 2 der Haltungsform positioniert werden. Bei den

höheren Anforderungen des staatlichen Labels mit 20 Prozent mehr Platz und Einbindung der Ferkelerzeugung brauchen die Mäster und Ferkelerzeuger zusammen allerdings

einen Aufschlag von mindestens 15 Euro. Der LEH errechnet daraus eine Verteuerung um 70 Cent pro Kilogramm Frischfleisch im Laden! Wird der LEH diese Aufschläge durchsetzen? Zweifel sind erlaubt.

Schade, dass sich Ministerin Klöckner nicht mit den Vertretern des LEH und der Land- und Fleischwirtschaft auf die ITW-Kriterien verständigen konnte. Keine Einigung kann aber auch bedeuten, dass NGOs und grüne Politiker das Ministerium drängen werden, statt Label die Haltungsform gesetzlich zu regeln – zum Nachteil der Wettbewerbsfähigkeit unserer Land- und Fleischwirtschaft.



Foto: Oliver Krato

Dr. Heinz Schwerer
Direktor Landwirtschaft (Deutschland)

Sterne Koch Michael Philipp servierte ein 5-Gänge-Menü in 2.224 Metern Höhe: Auf dem Nebelhorn überzeugten sich 50 Gäste aus Lebensmitteleinzelhandel, Gastronomie und Fleischhandel von der herausragenden Qualität von „Bayerischem Rindfleisch g.g.A.“



Foto: EG Südbayern

EXZELLENTER VERMARKTUNG

BAYERISCHES RINDFLEISCH g.g.A. Hans Auer, langjähriger Vorstandsvorsitzender der Erzeugergemeinschaft Südbayern e.G., ist dafür bekannt, das gesamte Agrarbusiness im Blick zu haben. Und so besorgte der Niederbayer jetzt aus Brüsseler EU-Fördertöpfen Werbegelder für bestes bayerisches Rindfleisch.

Schließlich prangt das gelb-blaue Siegel „geschützte geografische Angabe g.g.A.“ schon seit 2011 auf bayerischem Rindfleisch der besonderen Güte. Richtig bekannt machen es die Bayern aber erst jetzt, mit eigener Website (<http://bayerisches-rindfleisch-gga.eu>), mit Sterneköchen als Genussbotschaftern sowie mit Verkostungen und Events u. a. auf dem Nebelhorn, auf Messen oder in herausragenden Gourmettempeln wie Zurheide in Düsseldorf. Ziel der auf drei Jahre angelegten Kampagne ist die Verkaufsförderung von bayerischem Rindfleisch mit dem Zertifikat g.g.A. Hinter allem steckt die EG Südbayern, von deren 10.000 Landwirten 62 Prozent Rinderhalter sind.

Die Bezeichnung „Bayerisches Rindfleisch g.g.A.“ dürfen nur ausgewählte, traditionelle Rinderrassen aus Bayern tragen. Neben Fleck-, Braun- und Gelbvieh gehören auch die alte Rasse der Pinzgauer und die selten gewordenen Murnau-Werdenfelder dazu. Weitere Kriterien: Rinder, die in der Region gezüchtet, geboren, aufgezogen, gemästet und bis zur Schlachtung nicht länger als drei Stunden transportiert worden sind.

Um eine besondere Premiumqualität des späteren Produkts zu gewährleisten, werden bereits in der Kälbersammelstelle der EG Südbayern Kälber für ihre weitere Be-

stimmung nach strengsten Kriterien selektiert. Das Ergebnis sind Zuchtlinien, die eine einzigartige Fleischqualität hervorbringen.



Nach dem erfolgreichen Start der Werbekampagne „Exquisiter Geschmack“ für „Bayerisches Rindfleisch g.g.A.“ in 2018 sind bis 2020 noch diverse Premiumveranstaltungen in Deutschland, Italien und Frankreich geplant. Kochevents auf dem Oktoberfest und auf dem Nebelhorn und Schulungen für junge Spitzenköche, Kunden, Metzger und Thekenverkäufer runden das Informations- und Marketingprojekt ab (siehe Porträt Seite 6 + 7).

SK/khs



INTERVIEW S. 2 + 3
Wie Dr. Alexander Hinrichs transparente Verbraucherinformation mit dem Haltungskompass betreibt



REPORT S. 4 + 5
Warum der Australier Allan Giffard mit Tri-Solfen eine Lösung für die Ferkelkastration sein kann



Fotos: Tim Wegner

„DIE RICHTIGE ENTSCHEIDUNG“

HALTUNGSKENNZEICHNUNG. Man kann nicht gerade behaupten, dass für **Dr. Alexander Hinrichs** die Auszeichnung mit Labeln auf Fleischverpackungen etwas Neues wäre. Er kennt sich gut aus in diesem Geschäft, hat für das wohl bekannteste Kennzeichen QS gearbeitet und wechselte dann 2015 zur Initiative Tierwohl (ITW), blieb aber im gleichen Haus. Jetzt steht und spricht er zusätzlich für das neue Kenn-

zeichen „Haltungsform“, das ab April 2019 den Verbrauchern in vier verschiedenen Stufen erklären soll, wie die Tiere gelebt haben und aufgewachsen sind, deren Fleisch sie kaufen. Von einfach (Stall) bis Premium (Bio & more) ist die Herkunft in Zukunft transparent. Das Erstaunliche daran: Diese Initiative ging vom Lebensmitteleinzelhandel aus. Das freut den Qualitätsmanager in Bonn besonders.

Herr Dr. Hinrichs, kennen Sie sich mit den ganzen Labeln, mit denen Sie schon Fleisch gekennzeichnet haben, noch aus?

HINRICHS: Ja! Das ist kein Problem, so viele sind es ja nun auch noch nicht gewesen. Aber Sie haben natürlich recht, mit der Initiative Tierwohl, der neuen Haltungs Kennzeichnung und dem angekündigten staatlichen Tierwohllabel gibt es für Fleisch eine Vielzahl von Kennzeichnungen. Hinzu kommen noch die einzelnen Programme u. a. mit regionaler Herkunft. Ziel des Handels ist es auf jeden Fall, dem Verbraucher

mit der Haltungs Kennzeichnung klare und transparente Informationen über die Art der Erzeugung der Tiere zu geben, deren Fleisch er isst. Das ist eine Aufgabe, der wir uns stellen und die wir mit der Haltungs Kennzeichnung nun lösen.

Wer hatte die Idee zur neuen Haltungs Kennzeichnung?

HINRICHS: Die Initiative ging von Lidl aus, andere Lebensmittelhändler folgten schnell mit eigenen Kennzeichnungen. Es kam aber rasch zu einer gemeinsamen Initiative des Handels mit

einheitlichen Inhalten in den Haltungs-kriterien und dem Wunsch nach einer einheitlichen Kennzeichnung. Ohne die Zusammenarbeit in der Initiative Tierwohl (ITW) seit 2015 wäre möglicherweise die gemeinsame Kennzeichnung nicht entstanden. Im Mai 2018 hat sich der Handel am Rande eines Treffens mit der Bundeslandwirtschaftsministerin auf dieses Vorgehen verständigt. Da in der ITW schon erfolgreich zusammengearbeitet wurde, war die Basis gelegt. Wir waren dann Koordinator des Prozesses.

Stiftet die Haltungskennzeichnung nicht noch mehr Verwirrung beim Verbraucher?

HINRICHS: Nein, ich denke, das ist die richtige Entscheidung gewesen und es ist der richtige Weg, es so zu machen. Der vierstufige Haltungskompass gibt dem Verbraucher ganz klare Hinweise zur Aufzucht der Tiere. Jeder kann jetzt nach den für ihn wichtigen Kriterien auswählen, so lassen sich viel leichter die Preisstufen der einzelnen Qualitäten von konventionell bis Bio/Premium nachvollziehen.

Überprüfen Sie von der ITW die Einhaltung der Kriterien in den einzelnen Stufen?

HINRICHS: Nein, das machen die Programmträger selbst. Für die Haltungform gibt es kein unabhängiges Prüfverfahren und keine Kriterien, nur ein Raster für mehr Transparenz für den Verbraucher. Der Handel muss nachweisen, dass die Ware

den Standard aufweist, den das Haltungssiegel verspricht. Wir werden das stichprobenartig prüfen.

Wird denn jedes Fleisch ab April mit dem Haltungskompass ausgezeichnet?

HINRICHS: Wir beginnen mit Geflügel und Schwein. Mehr als 60 Prozent des Geflügels kommen schon aus dem Programm der Initiative Tierwohl und die Hälfte dieses Geflügelfleisches hat sogar einen Nämlichkeitsnachweis. Schweinefleisch der ITW ist in Stufe 2. Aber hier ist das Angebot noch begrenzt. Die Kennzeichnung ist für die Handelsunternehmen freiwillig.

Und was ist mit Rind?

HINRICHS: Für Rindfleisch gibt es auch Kriterien. Wir haben bereits bestehende Ansätze eingepreist. Da ist aber viel Bewegung drin. Wir schauen nach Holland: „Was macht Beter Leven“? Oder auch das „Best Beef“-Programm von McDonalds gibt ja eine Richtung vor. Das Tierschutzlabel des Deutschen Tierschutzbundes, für das ja Vion auch Rindfleisch produziert, ist ein weiterer Schritt beim Rindfleisch, um zu zeigen,



wie die Tiere gelebt haben, ebenso natürlich Bio.

Aber für die Stufe 2 gibt es noch kein darüberliegendes Programm wie die ITW bei Schwein und Geflügel. Hier gibt es sicherlich noch Diskussionsbedarf. Es sind bereits Wünsche an uns herangetragen worden, die Kennzeichnung auch auf andere Fleischsorten auszuweiten.

Tierschutzlabel ist das Stichwort. Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klöckner hat gerade ein staatliches Tierschutzlabel vorgestellt. Allein 70 Millionen Euro will sie für PR und Marketing ausgeben, um es bekannt zu machen. Noch ein Label mit bunten Bildchen und Symbolen – gerät die Haltungform nicht ins Abseits?

HINRICHS: Das denke ich nicht. Fleisch mit dem Tierschutzlabel, das wissen Sie bei Vion selbst als Pionier im Schweinefleischbereich, bleibt immer in einer Nische, wenn die Kriterien deutlich über dem gesetzlichen Standard angesiedelt sind. Ich finde es auch bedauerlich, dass es nicht gelungen ist, beim geplanten staatlichen

„Der vierstufige Haltungskompass gibt dem Verbraucher ganz klare Hinweise über die Aufzucht der Tiere.“

Tierschutzlabel den Kriterienvorschlag „ITW plus“ zu integrieren. Als alleiniges Label sehe ich trotz aller Werbemillionen keine großen Marktchancen. Wir haben zusammen mit der Hochschule Osnabrück und einem großen Einzelhändler eine Untersuchung mit Testkäufen durchgeführt und dabei sehr ernüchtert festgestellt, dass Tierwohl allein kein Verkaufsförderungs-

segment ist. Tatsächlich war nur bei 16 Prozent der Verbraucher eine Zahlungsbereitschaft für mehr Tierwohl an der Theke vorhanden – und auch nur dann, wenn der Aufpreis maximal 13 Prozent beträgt. In Umfragen geben allerdings immer rund 80 Prozent der Menschen an, sie würden mehr Geld für mehr Tierwohl bezahlen. Das tun sie aber nicht.

Wie schätzen Sie denn die Preispositionierung bei Fleisch aus dem staatlichen Tierschutzlabel ein?

HINRICHS: Bei einem Aufschlag für den Landwirt von 15 bis 20 Euro pro Tier kommen wir schnell in Preisregionen von 70 Cent pro Kilo für ein Teilstück in der Theke. Ich bin skeptisch, ob der Verbraucher das kauft und der Handel das umsetzt. Entscheidend für eine akzeptable Preispositionierung beim Ver-



braucher wird sein, ob es wie in Holland beim „Beter Leven“-Programm gelingt, die Fleischverarbeitungsindustrie ins Boot zu bekommen. Die Ökonomie stimmt erst, wenn 70 Prozent aller Teile eines Schweines mit Mehrpreisen verkauft werden können.

Das Gespräch führten Dr. Heinz Schweer und Karl-Heinz Steinkühler



FERKELKASTRATION. Mehr als 100 Millionen Tiere haben Landwirte in Australien und Neuseeland schon mit Tri-Solfen® enthornt oder kastriert. Für männliche deutsche Ferkel könnte die Verwendung des Mittels eine schmerzfreie Lösung bei der Kastration sein.



LÖSUNG AUS AUSTRALIEN?

Das Gel vom fünften Kontinent wird seit der EuroTier 2018 in Fachkreisen als ernstzunehmende Alternative im aufgeheizten Konflikt über die richtige Kastrationsmethode diskutiert. Mit Tri-Solfen hat Allan Giffard, Gründer und Gesellschafter des australischen Tierarzneimittel-Produzenten Medical Ethics, spätestens in Hannover ein weiteres Verfahren neben Jungbermast, Impfen mit Improvac, Isofluran-Betäubung und lokaler Anästhesie mit Lidocain (noch in der Testphase) platziert. Seit der Grünen Woche in Berlin sprechen sogar Tierärzte schon vom „Königsweg für Deutschland“. In der Landwirtschaft hofft man auf eine schnelle Zulassung von Tri-Solfen in der EU, das Prüfverfahren läuft bei der Europäischen Arzneimittel-Agentur (EMA).

„Nach meinen Informationen ist im Herbst mit einer Entscheidung der EMA zu rechnen“, sagt Bayerns Bauernpräsident Walter Heidl. Erst dann kann Medical Ethics die deutsche Zulassung beantragen. Giffard hofft, dass er während der Übergangszeit bis zum Verbot der betäubungslosen Kastration bis Ende 2020 sein Verfahren auf den deutschen Markt bringen kann.

Seit mehr als zehn Jahren wird Tri-Solfen in Australien und seit 2018 in Neuseeland vor allem bei der Enthornung und Kastration von Kälbern sowie beim Mulesing – dem Entfernen von Hautfalten am After gegen Parasitenbefall bei Merinoschafen – eingesetzt. Dr. Siegfried Moder, Präsident des Bundesverbandes Praktizierender Tierärzte, hat sich mit

dem Verfahren bereits beschäftigt: „In Australien sind schon mehrere Millionen Kälber, Lämmer und Ferkel unter Nutzung von Tri-Solfen enthornt oder kastriert worden. Beim Ferkel wird nach dem Hautschnitt Tri-Solfen in beide Wundhöhlen appliziert und nach kurzer Wartezeit erfolgt die schmerzfreie Kastration. Durch die adstringierende und aseptische Wirkung kommt es praktisch zu keinen Blutungen oder Infektionen.“

Allan Giffard, der im Februar diverse Fachleute zu Gesprächen in Deutschland traf, ist zuversichtlich, dass seine Lösung den strengen deutschen Tierschutzgesetzen entspricht: „Die Zulassung von Tri-Solfen in Australien betont ausdrücklich den hohen Tierschutzfaktor, da die Anwendung für die Tiere absolut schmerz-

frei sei. Neben der lokalen Betäubung wirkt das Gel gleichzeitig entzündungshemmend. Tri-Solfen könnte demnach Anforderungen erfüllen, die für die Ferkelkastration in Deutschland gefordert sind, um mit einer lokalen Anästhesie Schmerzfreiheit für die Tiere auch über eine lange Zeit zu gewährleisten.“

Foto: Oliver Krato



Foto: Medical Ethics



Allan Giffard und Dr. Meredith Sheil sind die Gründer von Medical Ethics in Australien und haben Tri-Solfen erfunden.

Moder sieht unter gewissen Voraussetzungen auch für Deutschland eine Lösung mit Tri-Solfen: „Mehrere Studien und Veröffentlichungen belegen die Wirkung. Bei geringen Kosten könnten die Maßnahmen von den Landwirten selbst durchgeführt werden. Ungeklärt in diesem Zusammenhang ist aber noch die Frage, wie der Hautschnitt, wie vom Tierschutzgesetz gefordert, schmerzfrei durchgeführt werden kann.“

Wie hat Pharma-Unternehmer Allan Giffard das Verfahren überhaupt entdeckt? „Die Erfinderin von Tri-Solfen ist meine Mitgründerin von Medical Ethics, Dr. Meredith Sheil“, erklärt der Manager. Die Kinderärztin und Wissenschaftlerin aus der Herzforschung ist emotional auf das Thema der lokalen Anästhesie gestoßen worden. „Wenn ich auf langen Autofahrten die kleinen Lämmer auf den großen Weiden entlang der Straßen gesehen habe, musste ich daran denken wie sie leiden, wenn diese Schnitte gemacht werden. Und ich habe mich gefragt, ob wir nicht eine Methode aus der Kinderherzchirurgie anwenden können, die diese schmerzhaften Verfahren beendet“, erzählt sie. „In der Humanmedizin können Säuglinge nicht narkotisiert werden, oft müssen aber gerade bei den Kleinsten operative Eingriffe am Herzen durchgeführt werden. Da setzen wir genau so ein Mittel ein, das schmerzausschaltend und entzündungshemmend ist. Ich dachte, wir könnten das 1:1 direkt in die Tiermedizin übertragen, aber das ging nicht.“

Foto: BBV



Foto: bpt



Bayerns Bauernpräsident Walter Heidl (links) und Tierärztepräsident Dr. Siegfried Moder halten das Verfahren mit Tri-Solfen für eine Methode, die für den 4. Weg in Frage kommt.

In den Ställen auf den australischen Farmen herrschen andere Bedingungen als in einem sterilen Operationssaal. „Wir mussten ganz neu denken und haben die Basis aus der Humanmedizin genommen und dann weiterentwickelt“, sagt Allan Giffard. Seine Partnerin und Medizinerin ist heute stolz auf den Erfolg und denkt, „dass wir aus Australien mit diesem Verfahren die Wundheilung in der Tiermedizin auf der Welt verän-

„Wir haben mit Tri-Solfen ein Verfahren entdeckt, das gelebter Tierschutz ist.“

dern können“. Wenn sie sehe, wie kleine Ferkel nach der Kastration oder Lämmer nach dem Eingriff sofort wieder zu den Sauen und Muttertieren springen, dann weiß sie, dass die Jungtiere keine Schmerzen erlitten haben. „Wir haben mit Tri-Solfen ein Verfahren entdeckt, das gelebter Tierschutz ist“, sagt Dr. Meredith Sheil stolz.

Ist Tri-Solfen nun das Mittel, um den 4. oder 5. Weg zu beschreiten? Also eine

Variante, die der Landwirt selbst anwenden kann? Allan Giffard sagt: „In Australien können Landwirte die Anwendung sehr schnell lernen und umsetzen. Das Verfahren ist einfach, ungefährlich und kostengünstig.“

Bauernpräsident Walter Heidl hofft auf positive Bewertungen in den Zulassungsverfahren: „Die Zulassung von neueren Wirkstoffen und Präparaten für

Schweine und andere Nutztiere ist höchst wünschenswert im Sinne des Tierschutzes. Die australische Firma Medical Ethics engagiert sich in diesem Bereich und betreibt auf europäischer Ebene das Zulassungsverfahren für ihr in Australien millionenfach eingesetztes Betäubungsmittel Tri-Solfen.“ Für ihn erfüllt die lokale Betäubung die nach der Fristverlängerung ab 2021 geltenden tierschutzrechtlichen Vorgaben zur Ferkelkastration, „ist sehr schonend für die Ferkel und vermeidet im Vergleich zur Vollnarkose viele Risiken. Derzeit ist für die lokale Betäubung beim Schwein ausschließlich der Wirkstoff Procain zugelassen und kann vom Tierarzt für die lokale Betäubung bei der Ferkelkastration eingesetzt werden“, sagt Heidl.

Sein Kollege Werner Schwarz, Bauernpräsident in Schleswig-Holstein, findet es „zukunftsweisend“, dass das australische Modell nun im europäischen Zulassungsverfahren ist und dass in Richtung Lokalanästhesie weiter geforscht wird. „Die Schweinehalter und unser Bauernverband sind an einer möglichen Zulassung sehr interessiert, die aber nur nach dem deutschen Tierschutzrecht erfolgen kann“, sagt Schwarz.

Bleibt abzuwarten, ob Tri-Solfen die Zulassung in Deutschland bekommt und als Alternative zur betäubungslosen Kastration anerkannt wird. Wie sehr die Schweinefleischbranche neue Verfahren zu den bisher zugelassen braucht, zeigte Ende Februar die Anfrage einer deutschen Handelskette, die bei Allan Giffard in Australien einging.

Karl-Heinz Steinkühler

BAYERISCHES RINDFLEISCH.

Bevor wir zu **Karl Wippenbeck** kommen, hat zunächst einmal die Chefin des Hauses ihren Auftritt. Bäuerin Karin Wippenbeck (Foto unten) serviert Rinderbraten. Wo gibt es den heute noch? Und dann so zart, unglaublich. Dazu das passende dunkle Sößchen, Rotkraut und Semmelknödel – alles hausgemacht. Köstlich. Das Beste daran: Das Fleisch stammt aus dem eigenen Stall. „Nichts Besonderes“, sagt der 54-jährige Bauer, „ein Tier wie jedes andere unserer 200 Rinder“, von denen 60 im Jahr bei Vion in Waldkraiburg zu bestem bayerischen Rindfleisch verarbeitet werden. Einen Jungbullen schlachten die Wippenbecks pro Jahr beim heimischen Metzger – und verbrauchen das Fleisch selbst. Wie an diesem Tag unseres Besuchs.



EIN BAUER ZUM VORZEIGEN

Wollen wir „Karl vom Tal“, wie sie den Hofinhaber hier in der Gegend rund um Loiching in Niederbayern seit Jahrzehnten nennen, doch mal etwas näher rücken. Ein Mann, der in der Marketingkampagne „Exquisiter Geschmack“ der Erzeugergemeinschaft Südbayern als bäuerliches Gesicht für bayerisches Rindfleisch mit der Qualifizierung g.g.A. (geschützte geografische Angabe) auftritt, muss schon vieles sehr gut machen. Schnell stellt sich heraus, dass seine Formulierung „nichts Besonderes“ reine Untertreibung ist. Sein g.g.A.-zertifizierter Hof in Unterwolkersdorf mit dem freien Blick ins Tal (daher der Kosename) und auf die wunderbare hügelige Landschaft steht natürlich zunächst einmal für eine genau definierte Herkunftsregion – nämlich Bayern.

Karl Wippenbeck, rotwangig und kräftiger Schnauzer über der Oberlippe, also bayerischer Urtyp, wirkt, wie er so aus seinem Bauernleben berichtet, ausgesprochen gelassen. Er erzählt gern, keineswegs angeberisch oder besser-

wisserisch. Er liebt das informative Gespräch. So erfahren wir, dass er seit 24 Jahren die Interessen der Bürger seines Heimatortes im Gemeinderat vertritt, seit zehn Jahren im Vorstand der Freiwilligen Feuerwehr sitzt und in diesem Jahr als Maschinenführer für die Blauschön drei Einsätze gefahren hat. Den ersten in der



nacht um ein Uhr am frühen Morgen des neuen Jahres.

Am Morgen unseres Besuchs hat er schon „Holz gemacht“ im 10 Hektar großen Waldstück, das zusammen mit



80 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche den Hof ausmacht. Aber Langholz schlägt er zurzeit nicht, „die Preise sind unten, da können wir warten“. Bestandspflege heißt das, was jetzt im Wald ansteht, erklärt er. Die Arbeit macht hungrig. Karl Wippenbeck nimmt ein zweites Stück vom leckeren Braten.



Foto: EG Südbayern

Ein Bauer aus Leidenschaft und Überzeugung: Karl Wippenbeck aus Niederbayern ist das Aushängeschild der neuen Marketingkampagne für bestes bayerisches Rindfleisch der Erzeugergemeinschaft Südbayern.

Dann muss unser Gesprächspartner, der den Hof zusammen mit seiner Frau, Tochter Andrea und einem Lehrling („Ich bilde seit 17 Jahren aus“) bewirtschaftet, zunächst einmal eine Definition loswerden. „Ich bin ein stolzer Bauer“, sagt er, „kein Landwirt!“ Aha. Und wo ist der Unterschied, fragt erstaunt der Städter? „Der Bauer ist vielseitig, der macht Tiere und Land, der hat schon seine Berufsehre!“ Der Landwirt bewirtschaftet halt nur das Land. Damit aber nicht genug. Als Bauer habe er die Betriebsphilosophie, Ökonomie und Ökologie in Einklang zu bringen, sagt Wippenbeck. „Wir erzeugen und wollen möglichst wenig zukaufen. Das Land ernährt unsere Tiere. Und wir düngen unsere Felder mit der eigenen Gülle, wir brauchen sie nicht zu entsorgen.“ Das also ist ein Bauer, das musste jetzt mal gesagt werden.

Nun zur praktischen Umsetzung. Da spielt ein Arbeitskreis von 30 Bauern aus Niederbayern und der Oberpfalz eine große Rolle, die sich um Produktionsthemen kümmern und vor allem „um mehr Eiweiß vom Grünland“. Dahinter

steckt die Abkehr von der Soja-Fütterung. „Warum soll der Regenwald abgeholzt werden und bei mir vertrocknet das Gras?“, fragt Wippenbeck. Diese Frage hat er vor vier Jahren für sich und seinen Hof beantwortet. Mit ein paar Handgriffen wie der Optimierung des Schnittzeitpunkts seines Grünlands erhöhte er schon mal die Eiweißzufuhr, der fehlende Rest wird durch Rapsschrot zugefüttert. Zug um Zug ersetzte er so das zuvor importierte Soja. „Wir haben gute Erfahrungen damit gemacht“, ermutigt Wippenbeck andere Bauern, es ihm gleichzutun. Sein Simmentaler Fleckvieh hat die Futterumstellung innerhalb von drei Monaten ziemlich klaglos verdaut. Und auf den Kontostand des Betriebs hatte es auch keine Auswirkungen. „Da hast du mal einen Monat mit einer geringeren Milchleistung oder einen Bullen mit etwas weniger Gewicht, aber das nimmt man hin und das reguliert sich dann schnell wieder auf den alten Stand“, sagt Wippenbeck.

**„Wir erzeugen und wollen
möglichst wenig zukaufen.
Das Land ernährt unsere Tiere.“**

Die Basis für eine ertragreiche Milch- und Fleischproduktion legen die Daten von seinen Tieren. „Landwirtschaft 4.0“ nennt der Bauer die digitale Vermessung von Kühen und Bullen. „Wir haben alle Leistungsdaten und die Vererbungsschwerpunkte in unserer Datenbank.“ Und wie bekommt er gute Fleischqualität seiner Tiere? „Das beginnt schon vor der Geburt bei der Bullenauswahl, ich gleiche die Daten meiner Kühe mit den Daten der Bullen auf der Besamungsstation ab.“ Dass sie genetisch hornlos sind, ist für Wippenbeck eine Voraussetzung. Der Rest der guten Aufzucht passiert dann bei ihm auf dem Betrieb.

In seinem geschlossenen System mit der eigenen weiblichen Nachzucht und ohne Zukauf bekommen die Kälber vier Wochen lang betriebseigene Milch, bevor sie dann über den Milchaustauscher an sein Kälber-Müsli herangeführt werden – Raufutter versetzt mit Apfelstückchen und Mineralien. Von den 105 Geburten im vergangenen Jahr ist die Hälfte der Tiere auf dem Hof geblieben, die anderen wurden verkauft. Seine Kühe, und das ist erstaunlich, werden im Schnitt zehn Jahre alt, sechs Laktationen sind normal. „Die Kühe bringen ihre beste Leistung doch erst nach dem dritten Kalben“, weiß Wippenbeck. Er setzt auf Nachhaltigkeit und nicht auf schnelle Erfolge.

„Mir liegt viel daran, dass wir Bauern unsere Arbeit vor-

zeigen können“, sagt Karl Wippenbeck. So wie er es macht mit seiner Arbeit auf seinem Hof für gutes bayerisches Rindfleisch; und das wird auch in Zukunft so fortgeführt. Der Hof, seit 1778 mit dem Namen Wippenbeck beurkundet, wird auch weiterhin in Familienhand bewirtschaftet. Demnächst gründet er mit Tochter Andrea eine GbR und teilt die Verantwortung, die er 1990 von seinem Vater allein übernommen hatte. Sogar die übernächste Generation ist schon im Anmarsch: Andrea macht Karl und Karin in nächster Zeit zu Großeltern.

Karl-Heinz Steinkühler



Ihr Ansprechpartner bei Vion:
Dr. Heinz Schweer
 Direktor Landwirtschaft
 Vion Deutschland



Schreiben Sie uns!
proagrardigital@vionfood.com

Oder rufen Sie uns an
 04192 503-313

ProAgrar
DIGITAL



LAND + LEUTE

GRILLEN IN DEN ALPEN MIT BEILEREI UND GOLDBEEF

Die beiden Metzgermeister **Oliver Knop** und **Niklas Krien** (Foto) aus Vions Online-Versandmetzgerei „Beilerei“ im Rheinland machten sich am letzten Februar-Wochenende auf in die Allgäuer Alpen. Mit im Gepäck hatten die beiden Fleischexperten nicht nur ihre scharfen Klingen, sondern auch ansehnliche Stücke bestes Dry Aged Goldbeef aus der Reifekammer. Geladen hatten die Grillschule Allgäu und der Grillsportverein Allgäu zur International BBQ & Grill Competition in Bolsterlang. Vor fantastischer Bergkulisse mit schneebedeckten Gipfeln traten 15 Teams aus der Schweiz und Deutschland an.

Fotos: Vion



Das Beilerei-Team legte bestes Entrecote von der deutschen Färse und Bayerisches Rindfleisch g.g.A. auf die heißen Stäbe seiner Grillstation. Nach der Verkostung waren die beiden Rheinländer begeistert:



Sie ernteten nur Lob für die Qualität des Fleisches und ihre Grillkunst.



Foto: picture alliance / dpa

VORBEREITEN AUF DIE KRISE

AFRIKANISCHE SCHWEINEPEST. Die Verhinderung des Übergreifens der Afrikanischen Schweinepest (ASP) auf deutsche Wild- und Hausschweinebestände war Thema auf sieben Regionalkonferenzen des Bayerischen Bauernverbandes mit mehr als 800 Teilnehmern.

Im Mittelpunkt steht die Vorbereitung eines effektiven Krisenmanagements für den Ernstfall. Die heimische Land- und Fleischwirtschaft und die mit ihr verbundenen Bereiche Politik und Verwaltungen arbeiten aktuell mit Nachdruck an Präventionsmaßnahmen und Methoden zur Bekämpfung der Seuche, die schon in den Nachbarländern Polen und Belgien grassiert. Eine Impfung gegen ASP gibt es aktuell nicht und sie ist auch für die nächsten Jahre nicht zu erwarten.

Mehrere Redner betonten, wie wichtig es sei, praxistaugliche Handlungsempfehlungen für den Seuchenfall zu kennen und die eigenen Arbeitsabläufe daraufhin zu prüfen und daran anzupassen. Die Fleischwirtschaft hat dafür unter Mitwirkung von Vion ein detailliertes ASP-Krisenhandbuch verfasst.

Ein ASP-Ausbruch in Deutschland würde sich massiv auf das Marktgeschehen auswirken,

weil Drittländer dann ihre Märkte schließen. Auch Fleisch, das aufgrund tierseuchenrechtlicher Vorschriften innerhalb der EU gehandelt werden darf, könnte von ausländischen Abnehmern nicht mehr oder nur noch mit erheblichen Preisabschlägen abgenommen werden. Bei einem Selbstversorgungsgrad in Deutschland von mehr als 120 Prozent wäre in so einem Fall mit einem deutlichen Preisverfall zu rechnen.

Beim Export müssen heute Veterinärzertifikate vorgelegt werden, dass Deutschland frei von ASP ist. Das Ziel ist es nun, dass in Zukunft zwischen ASP bei Wildschweinen und ASP bei Hausschweinen unterschieden wird. Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) arbeitet an solchen Differenzierungen. Entscheidend ist jedoch, ob die ausländischen Handelspartner das akzeptieren würden.

Dr. Heinz Schweer

IMPRESSUM

Gesamtverantwortung
 Dr. Heinz Schweer (V.i.S.d.P.)

Redaktion
 Karl-Heinz Steinkühler

Produktion
 BEST CONTENT communications

Druck und Vertrieb
 Druckstudio GmbH

Auflage 33.100
Redaktionsschluss 5. März 2019

Vion GmbH, www.vionfoodgroup.com
 Rudolf-Diesel-Straße 10, 86807 Buchloe