

Interview zur SFD-Fleischstudie

»Das **RIND** ist kein Nahrungskonkurrent!«

Slow Food Deutschland legt eine neue Fleisch-Studie zu nachhaltiger Rindfleisch-erzeugung vor und räumt mit einem alten Mythos auf: Das Rind ist eines der nachhaltigsten Tiere in der Landwirtschaft. Doch dafür müssen sich Zucht und Haltung ändern, erklären die Studien-Koordinatorinnen **Andrea Lenkert-Hörrmann** und **Andrea Fink-Kessler** im Gespräch mit **Sven Prange**.



Andrea Lenkert-Hörrmann (oben) leitet bei Slow Food Deutschland u.a. das Projekt »Nachhaltige Fleischwirtschaft«. **Andrea Fink-Kessler (darunter)** ist Expertin für nachhaltige Milchwirtschaft.

Slow Food Magazin: Frau Fink-Kessler, Frau Lenkert-Hörrmann, in der Klima-Diskussion gilt das Rind als Klimakiller. Zu Recht?

Andrea Lenkert-Hörrmann: Das Rind – einst Stolz bäuerlicher Betriebe – ist in der Tat in das Kreuzfeuer der Debatte um Klimaschutz-Maßnahmen geraten. Das mündet in der Forderung, kein Rindfleisch mehr zu essen.

Andrea Fink-Kessler: Allerdings greifen sowohl die Zuschreibung als Klimakiller als auch die Forderung nach Verzicht auf Fleisch vom Rind zu kurz. Damit waren wir natürlich mitten in der Klimadebatte gelandet, die oftmals in der Forderung mündet, kein Rindfleisch mehr zu essen. Doch darum ging es uns nicht. Wir wollten erkunden, welche (Aus-)Wege es geben könnte, damit das Rind wieder in seiner artgemäßen Leistung gebraucht und anerkannt werden kann.

Inwiefern?

ALH: Das Rind ist ein Wiederkäuer und kann sehr zum ökologischen Gleichgewicht beitragen, wenn wir ihm erlauben, das zu machen, was es am besten kann: Gras und andere für den Menschen nicht nutzbare Biomasse in hochwertiges Eiweiß zu verwandeln.

AFK: Der Zusammenhang zwischen Milch und Fleisch ist in Deutschland sehr eng: Die meisten Rinder sind in Deutschland Milchkühe. Jede Kuh kriegt ein Kalb pro Jahr, um Milch geben zu können. Diejenigen Kälber, die nicht für die Nachzucht der Herde bestimmt sind, gehen in die Mast. Daher ist der Rindfleischmarkt über den Milchmarkt gelenkt. Zum Problem wurde das, weil die Milchkühe auf Hochleistung gezüchtet wurden und die männlichen Kälber im Gegenzug zu wenig Fleisch ansetzen und tendenziell zum Wegwerfprodukt werden.

ALH: Der zentrale Fehler liegt also im System und nicht beim Rind. Wir haben die ehemaligen Zweinutzungsrinder, die Milch und Fleisch gaben, zu reinen Milchmaschinen gezüchtet. Um diese Leistung zu realisieren, werden sie mit hochkonzentriertem Eiweißfutter gefüttert, sehen keine Weide mehr und erzeugen nicht nur Umweltprobleme, sondern es zeigen sich auch nicht tolerierbare tierschutzrelevante Folgen. Daneben werden wenige Fleischrinderrassen gehalten, die mit Mutterkuhhaltung »nur Fleisch« erzeugen. Mit dieser Zweiteilung geriet das Rind in falsches Fahrwasser, wurde zum klimarelevanten Problem und verlor seine Bedeutung in einem ressourcenachtenden, ökologischen Kreislauf.

Wie können wir das beheben?

AFK: Generell gesprochen: Wir müssen die gesamte Kette von der Zucht bis zur Vermarktung in Handel, Metzgereien oder Gastronomie so umgestalten, dass das Rind wieder so nachhaltig ist, wie es ursprünglich war. Dabei ist der zentrale Ausgangspunkt eine Veränderung der Zuchtziele, hin zu einem Rind, das neben guter – und keinen höchsten! – Milchleistung auch eine gute Grundfutterverwertung zeigt und weidetauglich ist.

Also müssen wir auf alte Rassen zurückgreifen?

ALH: Ja, wir brauchen den Genpool der alten Zweinutzungsrasen. Es geht jedoch nicht darum, einfach nur alte Rassen einzusetzen und dann sind alle Probleme gelöst. Sondern wir brauchen grundsätzlich eine geänderte Zuchtausrichtung: Tiere, die sich von Gras und Raufutter ernähren können, eine gesunde Grundfutterbewertung haben, die robust und geländegängig sind.



+++ <https://www.slowfood.de/zum-nachlesen/publikationen/studien> +++

AFK: Auf jeden Fall steht die Zuchtfrage radikal im Zentrum. Dafür ist es wesentlich, dass man die Systemleistung runterfährt: Also Kühe züchtet, die etwas weniger Milch geben als heutige Hochleistungskühe, dafür aber mehr Fleisch und sich auch über die Weide ernähren können. Wenn die Kuh das macht, was sie am besten kann, wird sie nicht zum Nahrungskonkurrenten.

Wir hätten dann viele dem Rind zugeordnete Nachteile nicht mehr: Es gäbe keine Futterimporte aus Drittländern mehr, keine Folgen von Massentierhaltung, weniger Tierarztkosten, weniger Umwelt- und Klimaprobleme. Und die Folge wäre zudem: weniger Tiere, weniger Milch.

Es müsste sich also nicht nur die Zucht ändern, sondern auch die Haltung?

ALH: Da wir die Beweidung in den Mittelpunkt stellen haben wir uns – auch angesichts der gerade für die Weide so dramatischen Sommertrockenheiten – mit ganzheitlichen Weidesystemen beschäftigt, die in sommertrockenen Regionen wie Australien entwickelt wurden, und uns auch eine Antwort geben können. Sie laufen unter Begriffen wie »Mob Grazing« oder »Holistic Grazing« und bedeuten, dass Rinder dem Futterangebot hinterhergehen. Ein Abschnitt wird kurzzeitig beweidet und erhält danach eine längere Ruhe- und Wachstumsphase zur Regeneration und Erhalt der Biodiversität. Der häufige und schnelle Wechsel der Weiden ist jedoch nicht machbar, wenn die Tiere vor den Menschen weglaufen. Zu einer nachhaltigen Rinderhaltung gehört demnach auch eine andere Art des Herdenmanagements und damit eine bessere Menschen-Tier-Beziehung. Die »Low-Stress-Stockmanship-Methode« führt in die richtige Richtung.

Von der Weide geht es zur Schlachtung, wo heute auch vieles im Argen liegt.

AFK: Tiere töten ist ein tabuisiertes Thema. Inzwischen hat die EU jedoch die teilmobile Schlachtung für Rinder und Schweine erlaubt. Dazu kommt der Schlachtende auf den Haltungsbetrieb, führt erste Schritte durch und das tote Tier wird zur Durchführung weiterer Schlachtschritte zum stationären Schlachthaus gefahren. Dieses Verfahren bietet für Landwirtinnen und -wirte und insbesondere für die handwerklich arbeitenden Metzger*innen die Chance für den Aufbau einer neuen Qualitäts-Nische. Sie sind noch nicht umsetzbar für das Gros der Tiere. Das muss man schon einschränkend sagen.

Und am Ende müssen Verbraucherinnen und Verbraucher mitspielen und dieses Fleisch kaufen.

ALH: Wir haben dazu mit Metzger*innen, Vertreter*innen des Lebensmitteleinzelhandels und mit Menschen aus der Gastronomie gesprochen. Ein Problem, das sich allen stellt, wenn sie Tiere direkt von der Landwirtin, dem Landwirt beziehen und gemeinsam die erforderlichen Qualitäten aushandeln möchten, wie zum Beispiel bei »Weiderind«-Programmen: Das ganze Tier muss vermarktet werden.

AFK: Und wir brauchen eine gute Kommunikation zwischen Erzeugerinnen, Händlern und Verbrauchenden, wie es etwa erfolgreiche Erzeugergemeinschaften heute schon vormachen.

Wie realistisch ist ein solches Szenario?

ALH: Das ist keine abstrakte Wunschwelt, die wir beschreiben. Wir haben uns gezielt Betriebe angeschaut, die einen Teil davon bereits praktizieren oder an der Umsetzbarkeit arbeiten. ●

Beschenken Sie Ihre Freunde mit einem Genusspaket!

Ein Geschenkabo des Slow Food Magazins bringt die Welt von Slow Food in jeden Briefkasten – ein ganzes Jahr lang. 6 Ausgaben für 35,80 Euro* inkl. Versand.

* Abo-Jahresgebühr in D inkl. Versand; im Ausland 46,30 Euro

Jetzt bestellen unter www.slow-food-magazin.de/geschenk

