



Fair – es geht doch!

In der Gemeinschaftsgastronomie ist Fleisch aus artgerechter Haltung immer noch ein Wunschgedanke. Unbezahlbar sagen die einen, nicht verfügbar die anderen. Doch stimmt das? Ein Praxis-Report.

Bereits seit 2009 kommt im ZDF-Casino in Mainz ein bis zwei Mal in der Woche Fleisch aus artgerechter Tierhaltung auf die Speisekarte – als besonderes Highlight an der Aktionsbar. Es seien nicht die großen Mengen, die dort über den Tresen gehen, aber der Aufwand lohne sich, erklärt Produktionsmanager Thorsten Krieger. Und es sei ihnen wichtig, sich für mehr Tierwohl zu engagieren. Im Schnitt verkauft das Köche-Team bis zu 10 Prozent von den Fleischportionen. Für Schweinelachs vom Brett, das von glücklichen Tieren stammt, zahlen die Gäste als fertiges Tellergericht

rechter Haltung möglichst hochwertig zu gestalten.“ Nur wenn der Gast das Gefühl hat, er isst jetzt etwas Besonderes, zahlt er auch mehr dafür. Eine Herausforderung. Den Mehrpreis kompensiere man über günstigere Gerichte im Wareneinsatz – wie etwa Eintopf. Im Speisenplan sind die hochwertigen Fleischkreationen mit „Fairfleisch“ gekennzeichnet. Krieger erläutert: „Wir beziehen sowohl Rind- und Schweinefleisch als auch Geflügel und Kalb aus artgerechter Haltung von Fairfleisch, einem Betrieb am Bodensee.“ Während man für das Schweineschnitzel 20 bis 30

Prozent mehr auf den Tisch lege, betrage der Aufpreis bei Geflügel mindestens 100 Prozent. Gestartet habe man damals deshalb zunächst mit Schwein und Rind, die sich als gute Einstiegsprodukte erwiesen hätten. Um das Engagement regelmäßig wieder ins Bewusstsein der Casinogäste zu katapultieren, veranstaltet die Betriebsgastronomie jedes Jahr eine Aktionswoche rund um das „Fairfleisch“. „Wir wollen unsere Gäste für einen bewussten Fleischkonsum sensibilisieren“, sagt Krieger. Für ihn läuft die ganze Entwicklung viel zu langsam. „Da muss mehr passieren in Richtung

Fleischgerichte hochwertig in Szene setzen.

6,95 Euro. Alternativ gibt es statt des Tellergerichts an der Fee-flow-Ausgabe der Aktionsbar Fleisch aus artgerechter Haltung – wie beispielsweise Gulasch für 1,50 Euro je 100 Gramm. „Wir haben feste Preise, was uns bei der Kalkulation einschränkt“, sagt der Verpflegungsbetriebswirt. Man verwerte deshalb alle Teile vom Tier – bis auf die Innereien. „Zudem versuchen wir, das Gericht mit Fleisch aus artge-

ANZEIGE

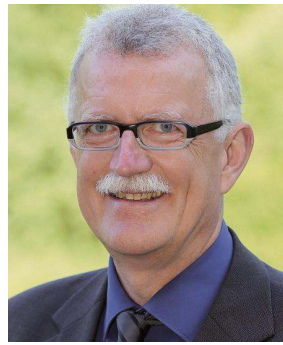




Bruno Jöbkes, Naturverbund Niederrhein, Wachtendonk



Thorsten Krieger, ZDF Casino, Mainz



Thomas Voß, LWL Kliniken Münster und Lengerich

Tierwohl“, sagt er mit Nachdruck. Etwas, was Matthias Minister nur unterstützen kann. Der 54-Jährige vermarktet seit bald 20 Jahren Fleisch aus artgerechter Tierhaltung an Endverbraucher und Gastronomie. Er ist sozusagen ein Pionier, der sich schon früh für eine andere Form der „Nutztierhaltung“ eingesetzt hat. 95 Prozent der Tiere würden immer noch

Frankreich“, sagt Minister. An ihnen prangt das Gütesiegel „Label Rouge“. Es ist 1965 auf Veranlassung französischer Geflügelproduzenten geschaffen worden, die mehr Wert auf eine traditionelle und naturnahe Tierhaltung legen, und wird im Auftrag des französischen Landwirtschaftsministeriums vergeben. Heute steht es für eine extrem hohe Fleischqualität und Top-Haltung. Zu den Fairfleisch-Kunden zählen zu 80 Prozent Endverbraucher, 20 Prozent gehen an Gastronomie und Gemeinschaftsgastronomen, die für das Kilo Fleisch 3 Euro mehr zahlen. Bei Fleischportionen von 150 Gramm fällt für den Gast ein Mehrpreis von 50 Cent pro Essen an, rechnet Minister vor, der über die richtige Kalkulation schon häufig mit Küchenchefs diskutiert hat. Denn der Preis ist und bleibt die Haupthürde beim Einsatz von artgerechtem Fleisch. „GV-Kunden müssen zudem bei uns alle Zuschnitte vom Tier abkaufen“, nennt Minister eine weitere Hürde, alles andere wäre ein absurder Luxus und eine Nichtachtung des Tieres.

Doch wie sieht es mit der Verfügbarkeit aus? Noch gebe es keine Engpässe bei der Belieferung, sagt er. Das sieht Bruno Jöbkes etwas kritischer. Er ist stellvertretender Geschäftsführer vom Naturverbund Niederrhein im nordrhein-westfälischen Wachtendonk. „Wenn die Nachfrage stark anzieht, müssen wir neue Landwirte finden, die bereit sind, ihre Produktion auf artgerechte Tierhaltung umzustellen“, sagt Jöbkes. Das kann sechs Monate und länger dauern. Klar ist

allerdings auch: Ohne Nachfrage kein Mehr an Tierwohl. Die ursprünglich konventionell geführte „Großschlachterei Thönes“ stellte bereits 1987 ihren Betrieb um, stiftete die Vertragslandwirte dazu an, in Richtung artgerechte Haltung umzuschwenken. „Die Fleischqualität entsprach aufgrund der Haltungsbedingungen häufig nicht unseren Vorstellungen“, erläutert Jöbkes die damaligen Beweggründe. So entstand das Programm „Thönes Natur“. Neben Fleisch aus artgerechter Tierhaltung startete der Familienbetrieb 1995 zudem mit der Bio-Fleisch-Schlachtung und Vermarktung. Ein Schritt, der sich aus heutiger Sicht mehr als gelohnt hat, kommen doch 65 Prozent der Umsätze aus dieser Schiene. Weitere 30 Prozent erwirtschaftet das Unternehmen mit seinem Natur-Fleisch-Programm. Rund 150 Landwirte der Region liefern ihre Tiere an die etwas andere Schlachtereie, die heute in erster Linie Bio-Supermärkte und Metzgereien beliefert. Die Nachfrage aus der Gemeinschaftsgastronomie zieht jedoch langsam an, beobachtet die Frischdienst Union, bundesweiter Lieferpartner vieler GV-Einrichtungen. Seit 2008 haben sie Fleisch aus artgerechter Tierhaltung vom Naturverbund Niederrhein im Angebot. Im Segment Bio wird mit Schwein, Rind, Kalb, Pute und Hähnchen die gesamte Range offeriert. Beim Fleisch aus artgerechter Haltung hat die Frischdienst Union ein kleines, aber feines Sortiment an Schweinefleisch im Repertoire. Was in diesem Segment noch fehlt, sei ein passender, glaubwürdiger Lieferant für Geflügel, heißt es aus der Zentrale. Im Schnitt zahlt der Kunde für das

Schweinefleisch aus artgerechter Haltung ein gutes Einstiegsprodukt.

konventionell gehalten, weiß der studierte Agraringenieur, dem die klassische Tierproduktion irgendwann zuwider war. Mit „Fairfleisch“ versucht er etwas dagegen zu unternehmen. Schwein, Rind, Kalb und Pute bezieht er von der Erzeugergemeinschaft Süd, zu der 45 Landwirte in der Bodensee-Region gehören. Alle Betriebe sind in puncto Tierwohl zertifiziert, haben das Neuland-, Bio- oder Tierschutzlabel. „Die Hähnchen kommen aus



Profi-Tipps

- Durchdachtes Konzept zum Einsatz von Fleisch aus artgerechter Haltung entwickeln
- Fleischportionen verkleinern
- Alle Teilstück des Tieres verwerten
- Weniger Fleisch und mehr attraktive vegetarische Menüs anbieten
- Gerichte hochwertig verkaufen, Mehrwert transportieren
- Mischkalkulation: neben Steak aus artgerechter Haltung günstigen Eintopf auf die Karte setzen
- Mitarbeiter schulen und Gäste mit Aktion informieren

Es gilt, in der Küche das ganze Tier zu verwerten.

Qualitätsfleisch aus artgerechter Haltung 25 bis 30 Prozent mehr, bei Bio-Fleisch liege der Aufpreis noch mal deutlich höher – je nach Tierart. Entsprechend würden hier geringere Stückgewichte angefragt – gemäß dem Motto „Klasse statt Masse“. „Vor allem Kitas und Schulen sowie Be-

etriebsrestaurants setzen auf Bio-Fleisch“, sagt Sara Gewohn von der Frischdienst Union. In der Kundenliste seien aber auch zwei große Krankenhäuser. Unabhängig davon steige das Qualitätsbewusstsein in punkto Fleisch: Einzig die Zahlungsbereitschaft der Verbraucher hänge hinterher, beobachtet Gewohn. Davon kann sich Thomas Voß relativ freimachen, der als stellvertretender kaufmännischer Direktor der LWL-Kliniken in Münster und Lengerich seit 2005 in den beiden Küchen mit jeweils 800 Essen auf den Einsatz von Bio-Produkten setzt. „Die Frage nach dem richtigen Fleisch stellt sich bei Bio von ganz alleine“, stellt Voß klar. Vor sechs Jahren fiel die Entscheidung, nur noch Bio-Schweinefleisch einzukaufen. Denn: Konventionelle Schweineställe sind ein Hochrisikobereich für Multiresistente Keime (MRSA). Studien aus den Niederlanden und der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen zeigen, dass in bis zu 60 Prozent der untersuchten Betriebe gesunde Schweine den Erreger in sich tragen, ein Risiko, das die LWL-Kliniken nicht mehr eingehen

Multiresistente Keime in konventionellen Schweineställen.

wollten. Seitdem beziehen die Häuser Schweineschnitzel und Co vom Erzeugerzusammenschluss Biofleisch NRW. Im Schnitt zahlen sie dafür 15 bis 20 Prozent mehr. „Wir haben darüber hinaus beschlossen, aus Tierchutzgründen Putenfleisch von den Speisekarten zu streichen“, sagt Voß. Selbst Putenaufschnitt wurde aus dem Sortiment verbannt, alles andere wäre inkonsequent gewesen. Bei Rind setzen die Kliniken partiell auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Um den Mehrpreis zu kompensieren – der Tagessatz liegt bei 4,78 Euro – wurden verschiedene Maßnahmen angestoßen. Beispielsweise kommen seit der Umstellung weniger Fleischgerichte auf die Karte. Zudem wurden die Gargewichte von 180 Gramm pro Portion sukzessive auf 120 Gramm reduziert. Langfristiges Ziel seien allerdings 80

Matthias Minister (re.), Gründer von Fairfleisch, mit Wanderschäfer.



bis 100 Gramm, so Voß. Zudem kämen statt Edelstücke vermehrt Gulasch, Bolognese und Fleischspieße auf die Teller bei gleichzeitigem Ausbau der vegetarischen Menüs. Etwas, was bei den Patienten bislang sehr gut ankommt, wie Befragungen zeigen. Sein Tipp: Jeder Betrieb sollte sich, bevor er loslegt, ein vernünftiges Kon-

zept erarbeiten und genau überlegen, warum er was macht. Entscheidend für den Erfolg sei zudem die Kommunikation zum Gast. Voß: „Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass dadurch auch notorische Fleischesser ihre Einstellung verändern und kleinere Portionen akzeptieren.“ Sein Fazit: „Es geht doch, wenn man nur will.“ CZ



Lesetipp: Das Buch „Iss was?!“ stellt 63 Fragen und Antworten für alle vor, die wissen wollen, was Fleisch mit uns zu tun hat. Als Print und kostenlose pdf-Datei erhältlich unter: www.boell.de/isswas

25
JAHRE

Convenience für Profis.

**FRISCH
DIENST
UNION**

ÜBER TIERWOHL KANN MAN VIEL REDEN – ODER VIEL DAFÜR TUN.

Das Qualitätsfleisch vom Naturverbund Niederrhein.

QUALITÄTSFLEISCH UND BIO-SORTIMENT
Natura Frisch
Mit Verantwortung für Mensch und Tier.

Jetzt Folder bestellen!
info@frischdienst-union.de
www.frischdienst-union.de