

© Schwerpunkt »Landwirtschaft & Ernährung für eine Welt im Umbruch«

Das Rind – ein Multitalent

Über den vielfältigen Nutzen von Weiderindern – Ergebnisse eines Slow-Food-Projekts

von Andrea Lenkert-Hörrmann

»Gut, sauber und fair« sollen unsere Lebensmittel sein. An diesem von Carlo Petrini, dem Gründer der internationalen Slow-Food-Bewegung, geprägten Grundsatz orientiert sich ein aktuelles Projekt von Slow Food Deutschland. Nach Abschluss einer Vorgängerstudie zur umweltgerechten und nachhaltigen Milchwirtschaft ging es diesmal um das mit der Milch so unlösbar verbundene Rindfleisch. Im Dialog mit Bäuerinnen, Metzgern, Verarbeitenden, Händlern und Köchinnen wurden die Fragen bewegt: Was genau ist »gut, sauber und fair« bezogen auf das Rindfleisch? Wie kann die Rinderhaltung beitragen zur notwendigen Transformation des Agrar- und Ernährungssystems hin zu mehr Nachhaltigkeit und Klimaschutz? Nachfolgender Beitrag zeigt die Antwort(en), die Slow Food gefunden hat, welche Kriterien unverzichtbar sind und welche aktuell für diesen Weg nur Ziel und Orientierung sein können.

Das Rind – Stolz bäuerlicher Betriebe und langjähriger Gefährte und Helfer des Menschen auf seinem Weg hin zu einer »Agricultura« und einer guten Ernährung – ist ins Kreuzfeuer der Kritik geraten. Der Vorwurf: Sein wesentlich durch Methanemissionen geprägter ökologischer Fußabdruck sei zu groß, sein Flächenverbrauch (Grünland, Ackerfutterbau) und die Menge des darauf niedergehenden Regenwassers zu umfangreich. Eine Ernährungsweise, die sich an die planetaren Grenzen hält – so die EAT-Lancet-Kommission 2019 und inzwischen auch ein Gutachten von Greenpeace und Ökoinstitut¹ – würde am liebsten weitestgehend auf Fleisch und insbesondere auf das der Gesundheit vermeintlich besonders abträgliche rote (Rind-)Fleisch verzichten.

Aber ist diese Kritik berechtigt? Sind Rinder die Bauernopfer im Kampf gegen die Klimakrise oder haben nicht vielmehr *wir*, um auf den Weltmärkten mithalten zu können, die Rinder durch einseitige Zuchtausrichtung, intensive Fütterungs- und Haltungsverfahren zur Realisierung hoher Leistungen (vor allem Milch) in die Sackgasse getrieben, als die sich das aktuelle Agrar- und Ernährungssystem entpuppt? Und vor allem: Welche Wege führen wieder heraus?

Slow Food Deutschland hat sich diese Frage schon einmal gestellt und im Rahmen des ebenfalls vom Umweltbundesamt finanzierten Vorgängerprojekts zu »Umweltgerechtigkeit und Nachhaltigkeit in der

Milchwirtschaft« wertvolle Praxisbeispiele einer zukunftsfähigen Milchwirtschaft angeschaut.² Ein gemeinsames Qualitätsverständnis und Wege dahin wurden zusammen mit Bäuerinnen und Bauern sowie weiteren an der Wertschöpfungskette Milch beteiligten Akteur:innen intensiv diskutiert. Dabei haben wir ein größeres und tieferes Verständnis für die Zusammenhänge und auch die Misere unseres Agrar- und Ernährungssystems entwickelt und verstanden: keine Milch ohne Fleisch!

Die Lage, in der wir sind, ist auch ein Ergebnis dieser vor Jahrzehnten vollzogenen Spaltung bei der Rinderhaltung in Rinder für Milch und solche für Fleisch. Diese Spaltung ist nicht nur in den Köpfen der Konsument:innen, sondern vorrangig auch in der Forschung, Beratung, Zucht und auf den Höfen zur Durchsetzung einer rationellen Landwirtschaft vorangetrieben worden. Sie ist zu überwinden, wenn wir zukunftsfähige Wege gehen wollen. Der Fokus unseres nun abgeschlossenen Projektes nimmt sich dieses Themas an: »Umweltgerechte und nachhaltige Fleischwirtschaft am Beispiel Rind«.

Das Rind – ein Dreinutzungstier

»Gut, sauber und fair« – Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food, hat diese drei Kriterien postuliert. Sie geben nur zusammen ein Ganzes, denn vor dem

Akt des Essens steht, so Petrini, der Akt der Landwirtschaft. »Gut« bedeutet so viel wie das Recht aller Menschen auf wohlschmeckendes, gesundes und kulturell vielfältiges Essen. »Sauber« bezieht sich auf möglichst lokale und widerstandsfähige Lebensmittelsysteme, die die wertvollen Ressourcen der Erde schonen. »Fair« betont die Beziehungen zwischen den Menschen und zielt auf Wirtschaftskreisläufe, die auf Partnerschaft gründen und alle Beteiligten in ihrer Entscheidungsfreiheit respektieren.

Doch wie können diese Kriterien, Werte und Ziele am Beispiel des Rindfleisches so konkretisiert werden, dass Slow Food diese Transformation unterstützen kann? Diese Frage stand im Zentrum des Projektes. Im Rahmen von sechs regionalen Workshops und ergänzenden Fachgesprächen haben wir unsere zunächst entwickelten Wunschkriterien mit Vertreter:innen aus Rinderhaltung, -zucht und -verarbeitung sowie aus Landwirtschaft, Handwerk, Handel und Gastronomie diskutiert, auf Umsetzbarkeit überprüft und – wo notwendig – auch korrigiert.

Wir haben uns davon überzeugt, dass das Rind im modernen Sinne ein Dreinutzungstier ist. Es gibt uns neben Milch immer auch Fleisch oder umgekehrt.³ Und, was als drittes hinzukommt: Rinder erbringen wertvolle Ökosystemleistungen, nämlich einen spezifischen und sogar klimaschonenden Beitrag für den Erhalt von Landschaft, Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und den Wasserhaushalt. Vorausgesetzt sie dürfen das tun, was sie am besten können: Gras und andere, für den Menschen nicht verwertbare Biomasse fressen, diese in wertvolle Lebensmittel verwandeln und dazu in der Herde auf der Weide grasen.

Wenn wir also Rahmenbedingungen schaffen, in denen Rinder diese drei Leistungen zugleich erbringen können (Milch, Fleisch und Ökosystemleistungen), dann wird das Rind eine wichtige Funktion einnehmen in der Transformation unseres Agrar- und Ernährungssystems hin zu mehr Resilienz, Ressourcenschutz und Wertschätzung gegenüber tierischen Erzeugnissen. Mit diesen Leistungen ist das Rind wieder ein notwendiges Glied in den Wirtschaftskreisläufen der Betriebe und ein wertgeschätztes Tier. So wird sich sein Milch- und Fleischanteil (mit deutlich weniger Menge, dafür besserer Qualität) auf unseren Speisetellern behaupten können.

Vielfalt erhalten – Leistung neu definieren

Menschen und Landschaften haben im Verlauf der Jahrhunderte zahllose Varianten des Rindes hervorgebracht: Diese Varianten wurden »Landschläge« genannt. Erst vor 200 Jahren setzte eine gezielte Rinderzucht ein, immer noch angepasst an Klima, Boden, Futteraufwuchs und das, was Bäuerinnen und Bauern

von ihren Rindern als Leistung erwarteten. In Europa und so auch in Deutschland ist Rinderhaltung immer noch vergleichsweise vielfältig, nicht durchstandardisiert wie Hähnchen- oder Schweinemast. Auch heute gibt es immer noch viele Rassen. Doch es dominieren nur wenige: die mit eingekreuzten Holstein-Friesian auf Milchleistung konzentrierten Schwarzbunten im Norden, Westen und Osten Deutschlands und die ebenfalls auf Milchleistung getrimmte alte Zweinutzungsrasse des Fleckviehs im Süden. 3,8 Millionen Milchkühe werden aktuell gemolken, und sie bestimmen, welches Rindfleisch vorrangig erzeugt wird. Nur dort, wo es sich nicht mehr lohnt zu melken, und das sind oft Grünlandstandorte des Mittelgebirges, verbringen sog. Mutterkühe zusammen mit den Kälbern den Sommer auf der Weide. Von der Rasse her handelt es sich dann um Fleischrinder. Rund 600.000 waren es 2020 und es wird klar: Dieses Fleisch erreicht die Nischen, gerne auch den direkten Verkauf vom Hof an die Konsument:innen oder die Gaststätten, die Färsen- oder Ochsenfleisch bevorzugen. Aus den Kälbern der Milchkühe hingegen werden, wenn es gut läuft, Jungbullen. Sie stehen nicht auf der Weide, sondern im Stall, auf Spaltenboden und werden nach dem Absetzen des Milchaustauschfutters mit Getreide und Mais- oder Grassilage auf das notwendige Schlachtgewicht hin gemästet. Mit Grün- und Raufutter allein lassen sie sich nicht mästen. Wenn es schlechter läuft, werden die Kälber ins Ausland verkauft, nach Spanien oder in die Niederlande, wo noch mehr Kalbfleisch verzehrt wird. Denn die Kälber aus den Hochleistungs-Milchviehställen haben kaum noch einen Mastwert.

Die Vielfalt der Rassen zu erhalten, ist ein wichtiges Anliegen, aber noch wichtiger ist es (und daher eines unserer zentralen Kriterien), dass die Rinderzucht sich neu ausrichtet auf das, was wir vom Rind in Zukunft erwarten: ein ausgewogenes Verhältnis von Milch und Fleisch sowie eine Ökosystemleistung. Mit anderen Worten: Wenn das Rind nicht nur auf die Weide gehen soll (was aktuell immer weniger Milchkühe dürfen), sondern sich auch von der Weide ernähren können muss, dann muss die Zuchtausrichtung sich ändern. Präzise gesagt: Der Relativzuchtwert muss sich ändern. Denn dieser entspricht bei den heutigen Zuchtbullen nach wie vor einer Milchleistungsveranlagung von fast 10.000 Liter pro Kuh und Jahr. In der Folge dieser genetischen Fixierung der Leistung erkrankten die Tiere lebensgefährlich, bevor sie ihre Milchleistung drosseln. Die durchschnittliche Milchkühe in Deutschland erreicht kaum noch drei Laktationen, bevor sie geschlachtet wird. Dass hier züchterisch einiges falsch läuft, zeigt auch die Tatsache, dass diese Hochleistungskühe nicht mehr von der Weide ernährt werden können, ohne krank zu werden.⁴

Die Zuchtunternehmen haben fast ausschließlich das Sperma dieser Bullen im Angebot. Für Betriebe, die weder dieses Leistungsniveau anstreben noch Milch vorrangig aus eiweißreichem Leistungsfutter erzeugen wollen, sondern aus Grundfutter, Wiesen und Ackerleguminosen, ist das eine unhaltbare Situation. Ein neuer Leistungsbegriff, der Ziele wie gute Grundfutterverwertung und Futtereffizienz, Gesundheit und Fruchtbarkeit, »Geländegängigkeit« und weniger Großrahmigkeit (auch zur Entlastung der Gelenke) sowie eine bessere Fleischleistung auch der Altkühe umfasst und entsprechend daraufhin veränderte Zuchtziele, sind daher eine der wesentlichen Stellschrauben für eine wiederkäuergerechte Fütterung der Rinder über die Weide.

Weide ist nicht gleich Weide

Ein weiterer und mit der Neuausrichtung der Zucht unlösbar verbundener Dreh- und Angelpunkt einer nachhaltigen, klimaschonenden und tiergerechten Rindfleischherzeugung sind Haltung und Fütterung und konkret die Weidehaltung. Diese Weidehaltung erstreckt sich nicht nur auf das Dauergrünland, sondern auch auf mehrjährigen Ackerzwischenfruchtanbau, wie er, zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit im Ökologischen Landbau praktiziert und auch im konventionellen Ackerbau Einzug halten wird. Doch Weide ist nicht gleich Weide und die Zusammensetzung der Pflanzen sowie der Futteraufwuchs sind abhängig vom Standort und der Bewirtschaftungsintensität. Dies hat Folgen für die Klimawirkung. Intensiv gedüngt sowie früh und oft gemähtes Grünland (Kurzrasenweide) bietet keine Senkenfunktion für das CO₂, sondern emittiert Lachgas als Folge der hohen Stickstoffdüngung. Zugleich sind die klimabedingten neuen Sommertrockenheiten und der damit verbundene geringere Futteraufwuchs große Herausforderungen für alle Betriebe, die Weidehaltung praktizieren und Futter vom Grünland erwirtschaften müssen.

Damit Grünlandnutzung zugleich zum positiven Beitrag für Klima- und Umweltschutz werden kann, muss Grünland nicht nur beweidet – dies fördert Durchwurzelung, Aufbau von Humus und CO₂- und auch Wasserspeicher sowie die Biodiversität von Flora und Fauna –, sondern möglichst auch nach dem neu entwickelten Rahmenwerk des »Ganzheitlichen Grünland- und Weidemanagements (*holistic grazing/mob-grazing*)⁵ bewirtschaftet werden. Darunter wird eine Weidewirtschaft verstanden, die die Aspekte von Klimaschutz, Bodenfruchtbarkeit und Tierschutz verbinden soll. Die Tiere beweiden als Herde und mit hoher Besatzdichte eine begrenzte Fläche und anschließend erfolgt eine lange Ruhephase der Weide. Die Rinder »ziehen damit dem Futterangebot hinterher« und die

Flächen haben lange Regenerationszeiten. Das ständige Umsetzen der Zäune kann als Hemmnis empfunden werden. Praktiker:innen in den Workshops berichteten jedoch, dass, wenn man gut organisiert ist, dieser häufige Weidewechsel zwar Arbeit erfordert, nicht jedoch unbedingt Mehrarbeit. Voraussetzung ist ein gutes System, bestehend aus einigen festen und vielen mobilen Zäunen, und ein guter Weideplan. Patentrezepte gibt es nicht. Aufmerksamkeit und Offenheit gegenüber den natürlichen Prozessen sei gefordert.

Auch Jungbullen auf der Weide?

In der ökologischen Rinderhaltung ist seit dem 1. Januar 2022 inzwischen Weidegang auch für Kälber, Jung- und Mastvieh vorgeschrieben. Ein wichtiger Schritt zur nachhaltigen Rindfleischherzeugung wäre damit vollzogen, wenn nicht eine Fülle an Problemen auftauchen, die schließlich dazu führen, dass weiterhin auch Biokälber mit 28 Tagen beim Viehhändler und in den konventionellen Bahnen der Kälber-, Fresser-/Bullenmast bzw. im Ausland landen. Spezialisierte »Bio-Fresser«-Aufzuchtbetriebe, die diese Kälber weitermästen könnten, haben sich aus ökonomischen Gründen erst wenige ausgebildet. Langsam aber beginnt eine Entwicklung hin zu kuhgebundener Kälberaufzucht und anschließender Weidemast. So gibt es inzwischen einige von Landwirt:innen sowie Bioverbänden getragene Initiativen.⁶ Sie alle wollen dieser Situation durch Ermöglichung einer kuhgebundenen Kälberaufzucht entgegenwirken. Von der muttergebundenen Kälberaufzucht zu unterscheiden, sind Verfahren der Ammenkuhhaltung. Bei der Ammenkuhhaltung trinken die Kälber bis zur sechsten Woche an der Amme, die ihrerseits mehrere Kälber mit Vollmilch versorgt.

Intensiv debattiert haben wir in den Workshops die von uns aufgeworfene Frage nach der Umsetzbarkeit der Weidehaltung für alle Rinder. Mit anderen Worten: Können Jungbullen auf der Weide gehalten werden? Nach der neuen EU-Bio-Verordnung müssen sie es und eine, bis dato übliche Endmast im Stall ist nicht mehr möglich ohne zusätzlich gewährten Auslauf. Obwohl ein Großteil unserer am Workshop Teilnehmenden von Biobetrieben kam, ließen sich ihre Meinungen dazu auf einen Satz reduzieren »Nein – Jungbullen auf der Weide, geht gar nicht: zu gefährlich!«. Hier ist noch ein Weg zu finden, der aus der Praxis heraus gangbare Lösungen entwickelt.

Guter Umgang mit den Tieren entscheidend

Eine regenerative Beweidung mit ihrer schnellen und häufigen Neuzuteilung des Futters bedeutet zahlreiche Umtriebe der Herde. Doch bleibt alles Theorie, wenn

die Herde wegläuft, sobald ein Mensch die Koppel betritt. Ohnehin müssen vielfältige Handlungen vorgenommen werden, die Rinder als Herdentiere nicht immer schätzen: Separieren, Klauen behandeln, auf Transportfahrzeuge geführt werden etc. Der gute Umgang mit den Rindern wird so gesehen zur Voraussetzung für ein nachhaltiges Weidemanagement.

Auf unseren Workshops vorgestellt wurde das von Philip Wenz aus Texas/USA überlieferte Wissen eines alten Viehzüchters, das sog. *low stress stockmanship* (LLS). Es zeigt, wie Rinder »ticken« und wie Mensch und Tier so miteinander kommunizieren können, dass sich beide verstehen. Auch für den Arbeitsschutz ist das elementar bedeutsam. Das Umtreiben der Herde, das Überqueren von Landstraßen, das Separieren eines Teils der Herde kann dann gelingen und stressfrei allein oder mit nur wenigen Personen durchgeführt werden. Wesentlich ist, dass auch Produktionsabläufe so umgestaltet werden, dass die Bedürfnisse des Tieres geachtet werden und nicht ausschließlich das Tier sich den menschlichen Bedürfnissen unterordnen muss (z. B. wenn es »mal schnell gehen muss, damit ich noch xyz erledigen kann«). Ein stressarmer Umgang mit den Tieren z. B. beim Absetzen der Jungtiere von ihren Müttern wirkt sich nicht zuletzt auch positiv auf die Fleischqualität aus.

Stressarm und handwerklich schlachten und verarbeiten

Fleisch essen, Milch trinken heißt: Tiere töten. Seitdem die Schlachtung aus den Dörfern und Städten hinaus und in großen zentrierten Anlagen »erledigt« wird, gehört dieser Zusammenhang nicht mehr zu den Erfahrungen der Mehrheit der Verbraucher:innen. Mit dem Entstehen der großen Fleischmärkte, dem Absatz von Fleisch im Discounter und der Exportorientierung der ganzen Branche, ist das traditionelle Fleischhandwerk, sind Metzger:innen stark unter ökonomischen Druck geraten. Ein Druck, der auch seitens der Politik immer noch zu wenig wahrgenommen wird. Wir haben uns eine Metzgerei angeschaut, die auf teilmobile Schlachtung der Rinder umgestellt hat und so künftig auch Schweine schlachten möchte.⁷ Ziele sind die Vermeidung von Stress für die Tiere (und Menschen), eine bessere Fleischqualität – und natürlich – einen Beitrag zu leisten, Lebendtiertransporte zu vermeiden. Auch wenn es aufwendig und teurer ist, so ist es doch befriedigender für alle Beteiligten und zugleich eine Chance, sich eigene Märkte aufzubauen, sowohl für Metzgereien als auch für landwirtschaftliche, direktvermarktende Betriebe. Sie erfüllen so auch die Wünsche vieler Verbraucher:innen nach einem guten Leben der Tiere sowie nach einer handwerklichen Einzeltierschlachtung.

Landwirt:innen und Metzger:innen, die sich in der Wertschöpfung verbinden möchten (Transparenz der Herkunft, eigene Qualitäten festlegen) und damit Qualitätsmärkte bedienen wollen, benötigen das Fleischhandwerk. Die Schlachtindustrie ist nicht in der Lage, diese speziellen Nischen zu besetzen – vor allem, wenn Landwirt:innen nur wenige Tiere geschlachtet haben wollen. Nicht nur deshalb ist handwerkliche Schlachtung ein weiteres wichtiges Zielkriterium, unabhängig davon, ob sie in der Metzgerei oder in der örtlichen Schlachthofgenossenschaft durchgeführt wird. Jedes Tier kann die Zeit bekommen, die es benötigt. Und das ganze Tier wird von dem:der fachkundigen Metzger:in getötet, ausgenommen und zerlegt. In der industriellen Schlachtung hingegen sind alle Arbeitsschritte in die Hände vieler verschiedener Personen gelegt, welche sich an die Bandgeschwindigkeit anzupassen haben. Tier und Mensch müssen sich diesem industriellen Takt unterordnen. Tierschutz in der Schlachtung ist jedoch immer ein kritisches Thema. Selbst im handwerklichen Bereich fehlt es oft an Schulungen und Einsicht, im industriellen Bereich zusätzlich an der Zeit. Tierschutz in der Schlachtung zu verbessern, auch im Handwerk, ist eine der aktuellen Herausforderungen.

Ein weiterer wichtiger Prozessschritt ist die ausreichende Reifung des Rindfleisches. Sie ist die Voraussetzung für eine qualitativ-sensorisch hohe Fleischqualität. Obwohl Slow Food Deutschland die Trockenreifung oder *dry aging* favorisiert, haben wir gesehen, dass dieses Verfahren vor allem für Edelteilstücke durchaus Sinn macht, nicht aber für alle Teilstücke. Sie bringt zudem hohe Fleischverluste mit sich. Daher hat auch die Reifung unter Luftabschluss, die Vakuumreifung, ihren Platz. Wir lernten aber auch gute neue Reifeverfahren wie die irische Methode und die Payer-Boxen kennen, die die Nachteile der Reifung unter Luftabschluss vermeiden. Sie kommen leider erst langsam in die Praxis des deutschen Fleischhandwerks.

Die Vermarktung von Rindfleisch birgt besondere Herausforderungen. Wer nicht, wie Direktvermarkter:innen, das ganze Tier zerlegt und in Kisten Anteile verkauft, hat das Problem der Teilstücke: Wer kennt noch Rinderbug? Wer kocht Rouladen oder eine Rinderbrust im Sommer? Sowohl seitens der Kochenden als auch seitens der Verkaufenden: Das Wissen um die Vielfalt der Teilstücke am Rind, ihrer Vorzüge und ihr Gebrauch in der Küche hat dramatisch abgenommen. Hackfleisch aus den Vordervierteln ist Standard – und liegt neben Edelteilstücken in der Verkaufstheke. Eine besondere Herausforderung ist es, Qualitätsrindfleisch über die Theken des Supermarktes zu verkaufen. Wir haben uns dazu die Weide-Rindfleischprogramme von Edeka Südwest und von Tegut angeschaut und

mit den Verantwortlichen gesprochen. Eine gute Partnerschaft zwischen den Betrieben und dem Handel ist notwendig, um sich über Qualitätsstandards zu einigen und den Verbraucher:innen die doch gewünschte »gleichbleibende« hohe Qualität zu bieten. Die Handelsklassen sind hier eine Art »Transmissionsriemen« und doch nicht wirklich auf das ausgerichtet, was Qualität ist: Sie favorisieren nach wie vor Masse (Jungbulle, Fleischigkeitsklasse E und U) und nicht Klasse (Weiderind, Marmorierung, gute Rassen, Ochsen, Färsen). Hier ist noch viel zu tun.

Die planetaren Grenzen unseres Speisetellers

Der zukünftige Speiseteller wird die planetaren Grenzen anerkennen müssen. Nicht zuletzt hat die neue Greenpeace-Studie die bereits 2019 von der EAT-Lancet Kommission entwickelte Planetary Health Diet und hier insbesondere die deutliche Reduktion des Fleischkonsums noch einmal hervorgeholt und auf deutsche Agrar- und Konsumverhältnisse hin übersetzt.⁸ Damit Deutschland bis 2045 klimaneutral werden kann, muss auch der Landwirtschaftssektor so umstrukturiert werden, dass die Restemissionen aus der Produktion durch Senken aufgehoben werden können. Dies gelänge laut Studie nur, wenn die Rinderhaltung um 75 Prozent zurückgenommen, Grünland zu Wald aufgeforstet, Moore wieder vernässt und mit Photovoltaikanlagen versehen werden. Auf dem durchschnittlichen Speiseteller liegt dann so wenig Fleisch, wie es die EAT-Lancet-Kommission vorgeschlagen hat: Sieben Gramm Rindfleisch pro Person und Tag. Aktuell verzehren wir 27 Gramm pro Person und Tag. Leider unterscheidet die Studie nicht wirklich, über welches Fleisch gesprochen wird und woher das Futter für die Tiere kommt, ob vom Acker (und damit tendenziell als Konkurrenz zur Nahrungsversorgung des Menschen) oder vom Grünland. Und sie erwähnt auch nicht, dass nachhaltig beweidetes Grünland ein höheres Senkenpotenzial aufweist als Wald.⁹

Praxisnäher sind die Betrachtungen und Berechnungen von Ulrich Mück.¹⁰ Sein Ausgangspunkt sind nicht die Emissionen von Treibhausgasen, sondern die für menschliche Ernährung zur Verfügung stehende, begrenzte Nutzfläche. Nutzen wir ausschließlich Grünland und mehrjährigen Kleegras-/Leguminosenanbau für das Futter der Rinder, so zeigen diese die höchste Effizienz in der Umwandlung von Energie/Protein im Futter zu Energie/Protein im Lebensmittel. Sie benötigen dazu mehr Fläche, das ist richtig. Aber die Gleichsetzung von Fläche mit »Umweltverbrauch und Klimagasen«, wie sie üblicherweise in den Ökobilanzen und CO₂-Fußabdrücken vorgenommen wird, ist zu einseitig und begünstigt immer tendenziell

bodenunabhängige Intensivmastverfahren (daher auch die relative Bevorzugung des Geflügelfleisches). Mehr noch: Mit jedem Kilogramm Fleisch und Liter Milch (den zu verzehren in einer bestimmten Relation notwendig ist, da – wie gesagt – keine Milch ohne Fleisch und umgekehrt) baut sich Humus unter der Grasnarbe auf und dient als Wasser- und CO₂-Speicher.

Unsere Vorschläge für eine Transformation hin zu einer nachhaltigen und umweltgerechten Rinderhaltung werden allein durch die Forderung nach Weidengang und Fütterung mit Biomasse, die für den Menschen nicht nutzbar ist, zu weniger Fleischverzehr (dafür besserem Rindfleisch) führen. Fleisch wird Beigabe sein, nicht mehr Hauptbestandteil eines Gerichts. Junge Gastronom:innen zeigten uns, wie es geht, welche Anstrengungen sie unternehmen, dass nach ihren Wünschen zerlegte Rind direkt beim landwirtschaftlichen Betrieb abzuholen und zu kochen. Ihren Gästen bieten sie oftmals nur »Rind« an – als Beilage. Was genau der Gast bekommt, ist offen und birgt kulinarische Überraschungen, wie z. B. ein mariniertes und anschließend gegrilltes Stück vom Rinderherz – das, hätte es so auf der Speisekarte gestanden, niemand bestellt hätte und doch anschließend jeder gelobt hat.

Ein Fazit, das wir ziehen müssen, ist, dass uns von allen Beteiligten entlang der Wertschöpfungskette ähnliches berichtet wurde: Es gibt zu wenig Wissen über die Stufe, die vor und nach ihnen kommt. Die

Folgerungen & Forderungen

- Rinder gehören auf die Weide und sollen aus diesem Futteraufwuchs Milch und Fleisch in einem ausgewogenen Verhältnis erzeugen können. Beibehaltung und Umstellung auf möglichst ganzjährige Beweidung muss im Rahmen der GAP besser gefördert werden.
- Die Zuchtausrichtung muss korrigiert werden, damit Rinder zum Dreinutzungsind werden können: Milch, Fleisch und Ökosystemleistung.
- Das Fleischhandwerk muss politisch unterstützt werden, um faire Rahmenbedingungen gegenüber der Fleischindustrie zu erhalten.
- Die Handelsklassen-Verordnung ist an die besonderen Qualitäten von Weiderindfleisch anzupassen.
- Die Weiterbildung für Menschen aus Handwerk, Landwirtschaft, Küche und Gastronomie im Bereich nachhaltiger Rindfleischerzeugung und -verarbeitung ist zu fördern.
- Wir müssen unseren Fleischkonsum deutlich reduzieren entsprechend der uns zur Verfügung stehenden, extensiv genutzten Flächen. Kein direkter oder indirekter Flächenimport aus anderen Ländern (Soja, Kraftfutter, Fleisch).

Metzger:innen wissen nichts über die Produktionsmethoden, die Landwirt:innen nichts über die Anforderungen der handwerklichen Metzgerei. Die Köch:innen öffnen nur Plastikbeutel mit Teilstücken und habe keine Idee vom ganzen Tier und wir Verbraucher:innen, als letztes Glied der Kette, haben kaum mehr Wissen, Zeit und Vorstellungen, welche herrliche Gerichte ein Rind ermöglicht, geschweige denn, wie gut Rind schmecken kann, wenn wir ihm die Zeit geben zu wachsen mit Raufutter, einer Weide mit frischer Luft, Sonne und Wind.

Das Thema im Kritischen Agrarbericht

- ▶ Kristine Schmalor: Zu einseitig – zu leistungsorientiert. In: Der kritische Agrarbericht 2022, S. 171-177.
- ▶ Andrea Lenkert-Hörrmann: Gut, sauber & fair. Was bedeutet das für Milch und Milchprodukte? – Antworten aus einem Slow-Food-Projekt. In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 341-344.
- ▶ Karin Jürgens: Gewinn durch Verzicht. Kraftfutterarm erzeugte Milch hilft Betrieben und fördert die biologische Vielfalt. In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 158-163.
- ▶ Stefanie Poepken: Mehr Zeit zu zweit. Erfahrungen mit mutter- und ammengebundener Kälberaufzucht. In: Der kritische Agrarbericht 2020, S. 284-288.
- ▶ Ursula Hudson et al.: Raus aus dem standardisierten Elend! Initiative(n) zur Rettung der vielfältigen Milch. In: Der kritische Agrarbericht 2014, S. 290-294.

Anmerkungen

- 1 Greenpeace: Gesundes Essen fürs Klima. Auswirkungen der Planetary Health Diet auf den Landwirtschaftssektor. Eine Studie des Öko-Instituts im Auftrag von Greenpeace. Hamburg 2022. – Siehe auch W. Willett et al.: Food in the Anthropocene: The EAT-Lancet Commission on healthy diets from sustainable food systems. In: Lancet 393 (2019), pp. 447-492.
- 2 Die wichtigsten Ergebnisse wurden zusammengefasst in A. Lenkert-Hörrmann: Gut, sauber & fair. Was bedeutet das für Milch und Milchprodukte? – Antworten aus einem Slow-Food-Projekt. In: Der kritische Agrarbericht 2021, S. 341-344.
- 3 In Mutterkuhhaltung gehaltene Fleischrinderrassen erzeugen die Milch ausschließlich für ihre Kälber.

- 4 Inzwischen hat sich auch eine spezielle Arbeitsgruppe der Bundestierärztekammer damit befasst und kommt zu dem Schluss, dass die Selbstregulierungsmechanismen der Tiere nicht mehr funktionieren. Sie fordern daher, dass die Zuchtziele dringend juristisch zu überprüfen sind, da »die genetische Disposition der Milchkühe als Ursache von Gesundheitsrisiken anzusehen ist«. – Vgl. H. Martens et al.: Leistungen der Milchkühe und deren Gesundheitsrisiken. Arbeitsgruppe »Qualzucht« der Bundestierärztekammer. In: Rundschau für Fleischhygiene und Lebensmittelüberwachung 8 (2022), S. 259-263.
- 5 Nach Allan Savory ist holistic management ein Rahmenwerk, das genutzt werden kann, komplexe lebende Systeme zu managen und letztendlich bessere Entscheidungen treffen zu können.
- 6 Siehe unter anderem die Interessengemeinschaft kuhgebundene Kälberaufzucht, die Kriterien für die verbandlichen Bio-Milchviehalter aufstellt, sowie das gemeinsame Projekt »Kuh + Kalb« der Demeter-Heumilchbauern mit PROVIEH (www.kuhpluskalb.de) – siehe auch S. Poepken: Mehr Zeit zu zweit. Erfahrungen mit mutter- und ammengebundener Kälberaufzucht. In: Der kritische Agrarbericht 2020, S. 284-288.
- 7 Seit 1. September 2022 ist die Schlachtung im Herkunftsbetrieb durch die EU zugelassen, jedoch nur für Rinder, Schweine und Pferde. Leider sind Schafe und Ziegen nicht bedacht.
- 8 Greenpeace (siehe Anm. 1).
- 9 Vgl. A. Idel: Der Wert nachhaltiger Beweidung mit Rind & Co für Bodenfruchtbarkeit, Klima und biologische Vielfalt.: In: A. Idel und A. Beste: Vom Mythos der klimasmarten Landwirtschaft. Die Grünen/Europäische Allianz (Hrsg.). Brüssel 2018, S. 34-61.
- 10 Siehe den Beitrag von Ulrich Mück in diesem *Kritischen Agrarbericht*, S. 160-167.

Förderhinweis

Die redaktionelle Bearbeitung dieses Beitrags erfolgte im Rahmen des von der Landwirtschaftlichen Rentenbank geförderten Projektes »Klimawandel und multifunktionale Landwirtschaft«.



Andrea Lenkert-Hörrmann

Diplom-Psychologin und Betriebswirtin.
Projektbeauftragte Slow Food Deutschland e.V., Agentur für nachhaltige Entwicklung, Karlsruhe.

alh@lenkert-hoerrmann.de
projektbeauftragte@slowfood.de