

# Essen sollte kein lästiges Übel sein

**Ansichten eines Metzgermeisters zu den Nahrungsmittelskandalen.** Ulrich Reichenbach aus dem Glottertal, der eigene Herden, eine eigene Schlachtereie und Metzgerei hat, im Interview über Massentierhaltung und die Macht der Discounter.

**F**leischskandal, Bio-Eier-Skandal, Gift-Mais-Skandal – was kann ein Metzgermeister und Landwirt dem entgegenhalten? Und wie kann das verlorengegangene Vertrauen der Konsumenten wieder gewonnen werden? Ulrich Reichenbach, dessen Metzgerei im Glottertal gerade wieder einmal mit einem Preisregen für diverse Wurstwaren ausgezeichnet wurde – darunter einen bundesweiten dritten Platz und Pokal für eine der besten Fleischwürste – hat dazu ganz klare Ansichten. Im Gespräch mit Barbara Breitsprecher erklärt der Metzgermeister das Problem der Etiketten, der zu großen Betriebe und der Macht der Discounter.

**Zeitung am Samstag:** Wie verlässlich kann Fleischqualität und die Herkunft von Fleisch für den Verbraucher wirklich sein?

**Ulrich Reichenbach:** Eigentlich ist das relativ einfach. Durch je weniger Hände das Produkt geht, desto sicherer ist die Qualität gewährleistet. Deshalb ist man beim Metzger auf jeden Fall schon mal auf der sichereren Seite als beim Discounter. Nehmen wir das Beispiel Lasagne: Das Fleisch kommt von verschiedenen Schlachtbetrieben, dann gibt es einen Zerlegebetrieb, der das Fleisch aufkauft und dann geht es zum Herstellungsbetrieb, der die Lasagne fertigt. Wenn in dieser Kette ein schwarzes Schaf ist oder jemand kriminelle Energien hat, dann kann Betrug stattfinden.

**ZaS:** Und wie garantieren Sie in Ihrer Metzgerei die Qualität?

**Reichenbach:** Wir haben ja den Riesenvorteil, dass wir alles selbst in der Hand behalten. Sicherer geht es nicht. Wir sind das Gegenteil von einem riesigen Betrieb, in dem die Fleischquelle oft gar nicht mehr nachvollzogen werden kann.

**ZaS:** Glauben Sie, dass hochwertiges Fleisch einen gewissen Preis haben muss, gibt es da überhaupt preisliche Spielräume?

**Reichenbach:** Jeder, der mit dieser Verkaufskette von Fleisch zu tun hat, will ja Geld verdienen. Je weniger Hände gewaschen werden, desto weniger Leute müssen bezahlt werden. Ein gutes Produkt ist natürlich immer etwas teurer. Aber entsprechend weniger teuer, wenn es aus einer Hand kommt.

**ZaS:** Was bedeutet für Sie das Siegel „Bio“?

**Reichenbach:** Das Siegel soll mir signalisieren, dass es sich um ein gesundes, umweltverträgliches Lebensmittel handelt. Aber ich halte von diesem Siegel nichts. Für mich muss „Bio“ mit regionalen Produkten verbunden sein. Wenn ich Rindfleisch habe, das biologisch erzeugt wurde, aber am anderen Ende der Welt,

dann ist das für mich eine ganz miese Ökobilanz.

**ZaS:** Und wie ist das mit den Bio-Eiern? Das Kundeninteresse daran wächst, die Betriebe wachsen mit und am Ende stellt sich raus, dass viele Eier gar nicht „Bio“ sind, obwohl es draufsteht. Wieviel ist also solch ein Etikett wert?

**Reichenbach:** Ab dem Zeitpunkt, wo es „Bio“-Produkte im Discounter gab, war das Etikett eigentlich nichts mehr wert. Wer will denn in den großen Betrieben kontrollieren, ob dort 100 000 Hühner rumlaufen oder 120 000? Je größer die Einheit wird, desto schlechter ist sie kontrollierbar.

**ZaS:** Wie kann das Vertrauen der Verbraucher zurückgewonnen werden?

**Reichenbach:** Wenn ein Kunde bei uns beispielsweise Zweifel hätte, dann könnten wir anhand des Etiketts auf dem Fleischstück hinter der Theke den Weg zurück zum Tier gehen und zum Stall, in dem es zuletzt stand, bis hin zum Heustock und zum Silo, wo sein Futter herkam. Innerhalb von fünf Minuten könnten wir dem Verbraucher, der sein Steak bei uns kauft, das alles sagen. Das geht in einem Großschlachtbetrieb aber nicht, denn der kennt nur den Viehhandelsbetrieb. Und nur der kennt wiederum den Erzeuger, also den Betrieb, wo die Tiere herkommen.

**ZaS:** Im Rahmen des Fleischskandals wurde ja auch festgestellt, dass verwendetes Fleisch teilweise von gedopten oder mit Schmerzmitteln behandelten Tieren stammte. Wie kann das ausgeschlossen werden?

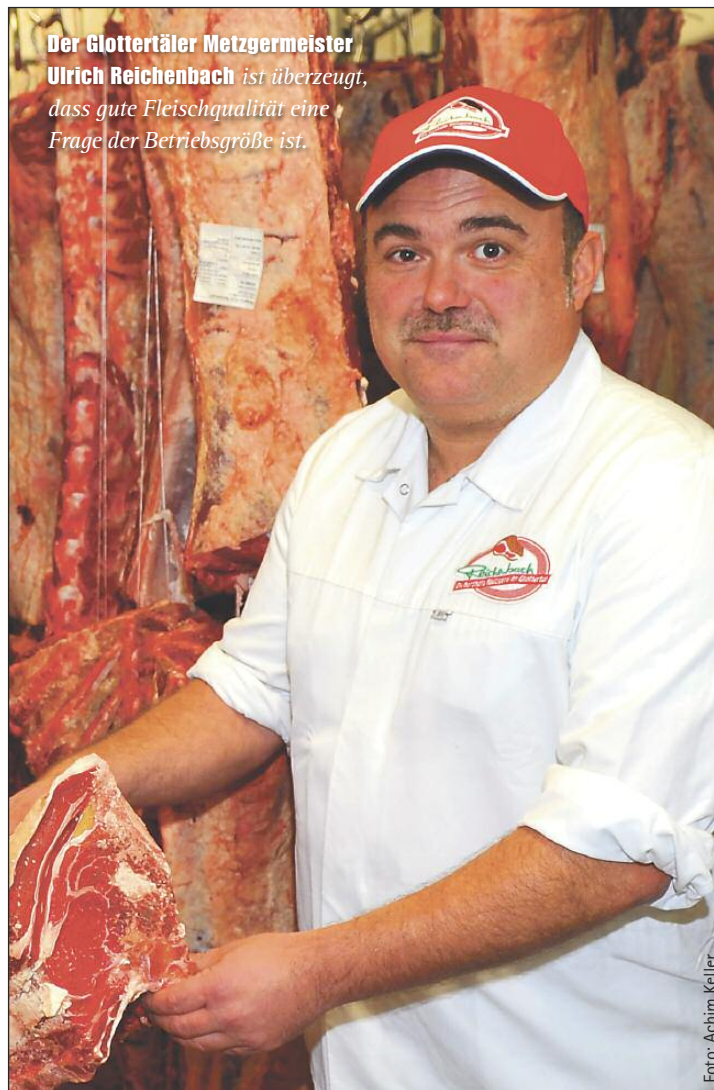
**Reichenbach:** Bei der normalen Rindfleischauzucht braucht man kein Schmerzmittel. Sobald ein Tier verletzt ist oder sich ein Bein gebrochen hat, dann wird es geschlachtet.

**ZaS:** Wieso konnte dann Fleisch von gedopten Tieren dennoch in den Handel kommen?

**Reichenbach:** Es gibt nirgendwo so scharfe Kontrollen wie in Deutschland. Dieses Skandal-Fleisch aber kam aus anderen Ländern. Und in großen Schlachtbetrieben werden nur Stichproben gezogen, 500 Vieh werden geschlachtet, von zwei werden Proben genommen.

**ZaS:** Aber man hört ja immer wieder, dass beispielsweise die Schweinehaltung gar nicht mehr ohne Antibiotikum und andere Medikamente funktioniert?

**Reichenbach:** Wir kommen immer wieder auf den gleichen Punkt, die überdimensionale Größe. In der Schweinehaltung und in der Geflügelhaltung gibt es das Problem, dass verschiedene Viren aus verschiedenen Ställen zusammenkom-



Der Glottertaler Metzgermeister Ulrich Reichenbach ist überzeugt, dass gute Fleischqualität eine Frage der Betriebsgröße ist.

Foto: Achim Keller

men. Ein normaler, kleinerer Schweinemastbetrieb, wie wir ihn haben, bekommt von nur einem Ferkelerzeuger seine Ferkel, die er dann bei sich aufzieht. Dann braucht es das ganze Antibiotika nicht, weil die Tiere in beiden Ställen nur mit dem einen gleichen Virus zu tun haben, gegen den sie resistent sind. In der industriellen Massenproduktion gibt es stattdessen zehn Betriebe, die Ferkel erzeugen und sie an zehn oder 30 andere Betriebe verkaufen. Und in allen Ställen, in denen die Schweine dann von zehn Kilo auf 30 Kilo Gewicht gemästet werden, sind verschiedene Viren beheimatet.

**ZaS:** Das heißt, allein mit einer reglementierten Betriebsgröße lässt sich dieses Problem vermeiden?

**Reichenbach:** Genau.

**ZaS:** Heißt das, dass Sie bei Ihrer Betriebsgröße eine Wachstumsgrenze ziehen?

**Reichenbach:** Selbstverständlich. Unser Konzept beinhaltet eine gewisse maximale Größe. Wir haben acht Verkaufsstellen, mehr geht nicht, wenn alles in einer Hand bleiben soll. Unser System könnte man gar nicht fünf mal so groß fahren. Wir haben drei Betriebe, wo die Mutterkühe mit ihren Kälbern stehen, und dann fünf kleinere Mastbetriebe, wo die Tiere bis zur Schlachtung heranwachsen. Unsere 600 Rinder sind auf mehrere klei-

nere landwirtschaftliche Betriebe verteilt. Wenn alle 600 Tiere in einem Stall stünden, würde unser System nicht mehr funktionieren.

**ZaS:** Frage an den Metzger: Stehen Vegetarier auf der sichereren Seite des Lebens, was die Ernährung angeht?

**Reichenbach:** Das glaube ich nicht. Hinter den ganzen Skandalen steckt oftmals eine kriminelle Energie. Und das nicht nur beim Fleisch, sondern überall, beispielsweise bei den unerlaubten Zusatzstoffen. Oder nehmen Sie den Schimmelpilz, der im Futter gelandet ist, der hätte auch im Brotgetreide landen können.

**ZaS:** Wie können Sie sicher sein, dass in Ihrem Viehfutter kein serbischer schimmelpilzverseuchter Mais gelandet ist?

**Reichenbach:** Mais zählt als Grundfutter. Und das Grundfutter baut ein normaler Betrieb selbst an. Nur Großbetriebe müssen Mais ankaufen, für einen Kleinbetrieb würde sich das gar nicht rechnen.

**ZaS:** Sie und Ihre Partnerbetriebe bauen also alles nötige Viehfutter selbst an?

**Reichenbach:** Alles außer Soja für die Schweine, das kaufen wir bis jetzt als genfreies, einziges Produkt hinzu. Wir sind aber dabei, auch das umzustellen, denn das hochwertige Eiweiß, das die Schweine benötigen, kann man auch mit Erbsen statt Soja bieten.

**ZaS:** Liegt es also letztlich am Verbraucher, der durch sein Verhalten entscheidet, inwieweit Essen gut ist?

**Reichenbach:** Nehmen wir mal als Beispiel den Joghurt im Discounter für 25 Cent. Zwei bis drei Cent kostet schon mal der Becher. Der Handel nimmt mindestens 100 Prozent. Was soll jetzt da noch bleiben? Vor 20 Jahren waren für die Discounter das Zugpferd die Waschmittel. Inzwischen ist es Fleisch und Wurst. So ging es überhaupt erst los. Und da es letztlich mehr Discounter als Metzger gibt, hat der Kunde den dort gebotenen Preis für Fleisch im Kopf, auch wenn der eigentlich gar nicht machbar ist.

**ZaS:** Glauben Sie, verstärkte Kontrollen können Betrügereien und Etikettenschwindel verhindern?

**Reichenbach:** Man kann ja gar nicht alles kontrollieren. Und letztlich muss ja der Steuerzahler die verstärkten Kontrollen bezahlen. Außerdem: Riesenbetriebe lassen sich nicht wirklich kontrollieren.

**ZaS:** Ist es also fast schon eine Lebenshaltung, wie man einen Betrieb führt, ob man ihn immer weiter ausdehnt oder nicht?

**Reichenbach:** Es ist ein Credo. Es ist aber auch Frage der Unabhängigkeit. Nehmen wir mal den Hormonskandal bei den Kälbern. Oft ist es auch eine Aktion aus der Not heraus, die hinter solch einem Skandal steckt. Ein Betrieb hat beispielsweise 5000 Mastkälber und einen Vertrag mit einem Schlachtbetrieb. Und der Tierbesitzer weiß, entweder er läuft jetzt mit der Hormon-Spritze durch den Stall, damit die Kälber besser zunehmen, oder in zwei Jahren muss er seinen Hof verkaufen. Und so führt alles zum billigen Essen, weil nirgends mehr Luft drin ist.

**ZaS:** Wie also kann sich etwas ändern?

**Reichenbach:** Inzwischen werden ja bei uns nur noch etwa zehn Prozent fürs Essen ausgegeben. Der Kühlschrank ist der einzige Ort, an dem niemand sieht, was man hat. Kaum jemand macht sich noch Gedanken um den Ursprung der Lebensmittel. Wir kommen da wieder auf die Lasagne: Für einen Euro isst man sich damit satt. Da müsste doch jeder nachdenken: Das Essen wurde produziert, der Handel hat daran verdient und das Ganze kostet trotzdem nur einen Euro... Dabei ist das Essen doch das Wichtigste! Der Franzose kann die älteste Rostlaube von Auto hinter dem Haus stehen haben, aber am Abend hat er ein vernünftiges Stück Fleisch auf dem Teller und einen guten Rotwein im Glas. Das ist eine Frage des Stellenwerts, Essen sollte kein lästiges Übel sein.

Interview: Barbara Breitsprecher