

Viele deutsche Durchschnittsschweine sterben, ohne je die Sonne gesehen zu haben. Traudl, eine Bentheimer Zuchtsau, hat es besser. Sie darf sich nach Herzenslust draußen suhlen. Ihre Ferkel brauchen doppelt so lang zur Schlachtreife wie moderne Hochleistungsschweine. Und trotzdem lohnt sich ihre Zucht, sagt Landwirt Schlickerrieder. Aus vielen Gründen. FOTOS: ANGELIKA BARDEHLE



Ein Hof als Arche

VON BIRGIT LUTZ

Der Eber Eberhard dreht uns den Rücken zu. Und verschwindet grunzend hinter einer Holzwand. „Das ist sein gutes Recht“, sagt Landwirt Georg Schlickerrieder, „nur weil er ein Schwein ist, muss er ja nicht immer Lust auf Besuch haben. Hab' ich auch nicht.“ Deswegen wohnt der Eber Eberhard nicht in einem schmalen Koben, sondern in einem Schweine-Apartment, mit Schlaf-, Fress- und Nassbereich. Mit Rückzugsmöglichkeit, wenn es Eberhard mal etwas zu viel wird.

Mit dieser kleinen Szene ist schon fast alles gesagt über den Eber Eberhard, die Sau Traudl und den Stier Rolf – kurz, alle Tiere auf dem Hof von Anja und Georg Schlickerrieder, und wie sie da so leben dürfen. Zwei Stunden auf diesem Bauernhof in Otterfing südlich von München sind wie ein Ausflug in eine andere Welt. Ohne Gammel- und Hormonfleisch, ohne Dioxine und Analogkäse.

Das hat einen Grund. Als Gegenbewegung zur spezialisierten Hochleistungslandwirtschaft hat sich vor 33 Jahren die Gesellschaft zur Erhaltung alter und gefährdeter Haustierrassen (GEH) gegründet. Deren Büro sitzt im hessischen Witzhausen, mehr als 2000 Mitglieder hat der Verein, der alte Rassen bewahren will. Was so lapidar klingt, umfasst ein breites Themenspektrum bis hin zu ethischen und gesellschaftlichen Fragen: Was essen wir, welchen Wert messen wir Tieren und Lebensmitteln bei und welchen Bezug haben wir noch zur Natur?

Der Hof

Der Hof der Schlickerrieders ist ein Arche-Hof. Arche-Höfe gehen auf eine Initiative der GEH zurück. Mindestens drei alte Rassen muss es auf einem Arche-Hof geben, bei zweien muss aktiv Zucht betrieben werden. „Die Tiere sollen keine Museumsstücke sein, sondern weiterhin bestimmte Nischen in der Landwirtschaft besetzen und zum Einkommen des Betriebs beitragen“, sagt Antje Feldmann, Agraringenieurin und Geschäftsführerin der GEH.

Im Stall der Schlickerrieders etwa stehen Murnau-Werdenfelder Rinder. Etwa 200 Milchkühe dieser Rasse gibt es noch in ganz Deutschland, den Schlickerrieders gehören 24. „Schau, was für schöne Tiere“, sagt Georg Schlickerrieder und streichelt der Rosi sanft ums Maul, „die haben Augen, wie mit dem Kajal nachgezogen.“ Tatsächlich sieht Rosi aus, als sei sie

geschminkt. „Die Murnau-Werdenfelder Rinder sind die einzige bayerische Rinderrasse, die schon vor 200 Jahren hier auf den Weiden stand und die es heute noch gibt“, sagt Schlickerrieder. „Denn das in Oberbayern heute hauptsächlich gezüchtete Fleckvieh ist eine Kreuzung mit einer Rasse aus dem Schweizer Simmental.“ Weiter nach Osten, Richtung Rosenheim, gab es einst die Pinzgauer, Rinder, die am Rücken einen Aalstrich haben. Warum sind diese Rassen verschwunden?

Dafür gibt es eine Reihe von Gründen, sagt Feldmann. Früher waren Rinder Dreinutzungstiere – sie lieferten Milch, Fleisch und Arbeitskraft. Durch die Industrialisierung ersetzten Maschinen die Tiere – Rinder und Pferde verloren ihre Bedeutung als Zug- und Transporttiere. Auf der Liste bedrohter Rassen der GEH stehen 19 Rinder. Deren Anteil am Gesamtbestand in Deutschland macht nur noch 0,4 Prozent aus. Einen weiteren Einschnitt brachte das Kraftfutter. „Früher mussten die Tiere mit dem zurecht kommen, was es an einem Standort gab. Durch Zufütterung kann man heute auch in nährstoffarmen Gebieten Kühe halten, die mit diesen Bedingungen gar nicht zurechtkämen und deshalb für diesen Ort ungeeignet wären. Und so haben sich einige wenige Einheitsrassen herausgebildet – diejenigen, die am meisten leisten“, sagt Feldmann.

Die Leistung also. Sie sei heute das Hauptmerkmal, unter dem Tiere bewertet werden. Anstelle von Mehrnutzungsrasen stehen nun Spezialisten in den Ställen, die nur noch eine möglichst hohe Leistung erbringen sollen. „Wie ein Spitzensportler“, sagt Feldmann. So gibt eine Hochleistungskuh 25 000 Liter Milch im Jahr. Eine Murnau-Werdenfelder Milchkuh gibt 4000 Liter. „Da sagt der normale Bauer: Die gibt ja keine Milch“, sagt Schlickerrieder. „Aber mein Ansatz ist ein anderer.“

Die Zucht alter Rassen wird oft belächelt.

Doch im Zeitalter von Gammelfleisch und Analogkäse erscheint der Gen-Pool bewährter Tiere immer wichtiger. Ein Besuch

Der Bauer

Ein bisschen anders als die anderen war Schlickerrieder schon immer. Als er den Hof von seinen Eltern übernahm, baute er 1985 einen Kalt- oder Offenfrontstall, einen Stall also, der eigentlich nur ein Unterstand ist und „in dem die Tiere erfrieren“, so die damals gängige Meinung. 25 Jahre alt war Schlickerrieder damals; 300 000 Mark musste er sich von der Bank für den Bau leihen. „Da war ich überall in der Zeitung“, erzählt er. Bis der Kreisveterinär feststellte, dass seine Kühe gesund sind, sogar gesünder als die anderen Kühe. „Sind also nicht erfroren“, sagt Schlickerrieder, „aber so ist es halt auf dem Land. Wenn du was anders machst – das ist schwierig. Aber dass man es immer so macht, wie man's immer schon gemacht hat, das war noch nie mein Spiel.“ In seinem Stall können die Kühe nun selbst entscheiden, ob sie im Stall oder auf der Weide sein, stehen oder liegen wollen – es ist Platz für alle da. Das ist bei Weitem nicht in allen Ställen Deutschlands der Fall.

50 Kühe hatte Schlickerrieder damals auf dem Hof. Und dann nahm Schlickerrieder die nächste große Änderung vor, die man wissen muss, um zu verstehen, warum der Hof nun so ist, wie er ist: Seit 1986 lässt er seine Kühe saisonell abkalben, im Mai und Juni. Dafür werden sie von April an trocken gestellt, also nicht mehr gemolken, damit sich die Kühe regenerieren können. Und nebenbei auch die Schlickerrieders – sie können wegfahren, weil sie nicht melken müssen. „Ein Urlaub ist etwas Ungewöhnliches für einen Bauern“, sagt er. Wegen der Unabkömmlichkeit wollte er eigentlich kein Landwirt werden. Ein Graus sei dieser Trost als Jungendlicher für ihn gewesen, sagt er. „Die Freunde fahren weg, und du musst melken. Jeden Tag, immer.“ Dass es anders geht, lernte er nicht nur auf der Landwirtschaftsschule, sondern eben

gerade dadurch, dass er viel gereist ist. Er fuhr nach Irland, England, Frankreich, schaute sich Höfe in ganz Europa an – und merkte, dass es auch anders gehen kann.

Irgendwann las er, dass das Land Bayern die Zucht brauner Bergschafe fördert. „Damals gab es insgesamt keine 100 braunen Schafe mehr“, erzählt er. „Ursprünglich wurden die gerade in unserem Landkreis gehalten. Aus deren Wolle sind die hier typischen braunen Janker gemacht worden.“ Eine Rasse, dachte sich Schlickerrieder damals, die hierher passt. Und begann mit der Zucht. Und so erwachte auch sein Interesse für die alten Rassen. Er überlegte, warum es wo welche Tiere gab, und warum es wichtig ist, dass nicht alle verschwinden. „Man muss die unterschiedlichen Kompetenzen erhalten“, sagt er. „Das Bergschaf ist leicht, an seiner Wolle läuft das Wasser ab, während das schwerere Fleischschaf ein gekräuselt Fell hat, das Wasser aufsaugt. Ein Bergschaf ist also besser an die Alm angepasst“, erklärt er.

Das Arche-Prinzip

Genau darum geht es der GEH: Tiere erhalten, die mit regionalen Gegebenheiten abseits von geschützten Hochleistungsställen zurechtkommen. „Mehr als 60 Prozent aller Rinder in Deutschland sind Holstein-Friesen, bei den Schweinen ist die Konzentration ähnlich“, sagt Antje Feldmann. Doch diese Tiere, da sind sich Feldmann und Schlickerrieder einig, sind so hochgezüchtet, dass selbst kleine Herausforderungen zur Katastrophe werden. Deswegen wenden sich mittlerweile Bauern an die GEH, die ihre Tiere mit Samen einer alten Rasse besamen lassen wollen – um sie widerstandsfähiger zu machen.

Wichtig ist für Antje Feldmann auch die kulturelle Komponente der Zucht: „Früher waren die Tiere der Stolz der Höfe, es war wichtig, regional unterschiedliche Tiere zu

halten. Heute sagen die Landwirte: Diese Tiere rechnen sich nicht.“ Man dürfe jedoch nicht nur auf Milchmenge, täglichen Fleischzuwachs oder Eier- und Wollmenge schauen, sondern auf andere Fähigkeiten. „Wenn es im Sommer auf der Alm schneit, muss ein Tier sich aus 20 Zentimetern Schnee Futter holen können, ohne dass es in Panik gerät“, sagt Feldmann.

Ein Hof mit Hochleistungstieren ist für Schlickerrieder nie infrage gekommen. Allein schon wegen des Zufütterns. Der Schlickerrieder-Hof ist heute ein Biobetrieb, der nach den Richtlinien von Naturland wirtschaftet. Anja Schlickerrieder ist zuständig für Milchkuhe und Hühner, und sie ist Chefköchin bei Veranstaltungen. „Ich bin zuständig für Schafe, Schweine und Schulklassen“, sagt Georg Schlickerrieder. „Ich mache die Dinge, bei denen man die besseren Nerven braucht.“

Auf 30 Hektar Land betreiben Schlickerrieders Ackerbau, 40 nutzen sie als Wiesen und Weiden. Ein Schwein wird bei ihnen nicht in einem vollklimatisierten Stall geboren, den es bis zur Schlachtung nie verlässt. „Ein Schwein muss sich auch mal suhlen können im Schlamm – das gehört einfach dazu.“ Der Gemischtbetrieb aus Acker, Weiden und Viehzucht ermöglicht einen geschlossenen Betriebskreislauf: „Alles, was unsere Tiere fressen, wird aus unserem Getreide gemacht. Wir können bei unserem Fleisch lückenlos nachvollziehen, wie es entstanden ist“, sagt Schlickerrieder, nicht ohne Stolz.

Der Kunde

Und damit sind wir beim Kunden angelangt, beim Endverbraucher, dessen Kaufverhalten viel beeinflusst, was in der Landwirtschaft passiert. „Den Kunden“, sagt Schlickerrieder, „muss man erziehen.“ Wie? „Indem man ihn informiert.“ Er nennt ein Beispiel: Ein schlachtreifer Ochs hat ein Lebendgewicht von 680 Kilo, die Hälfte davon ist das Schlachtgewicht, also verwertbares Fleisch mit Knochen – und nur zweimal zwei Kilogramm Filet. „Das Filet aber wollen alle. Deutschland kauft an Weihnachten in der ganzen Welt die Rinderfilets zusammen. Und den Rest vom Tier will keiner – weil man dafür richtig kochen können muss.“ Die Schlickerrieders haben deshalb eine Filetwarteliste; wer eines bestellt, bekommt es in zwei Jahren. „Das dauert, bis die Kunden das verstehen, aber dann sind sie dankbar. Weil sie wissen, was sie bekommen. Und weil sie wieder einen Wert in den Dingen erkennen.“ Weil das so ist, ist das Fleisch vom Arche-Hof fast immer ausverkauft. „Und bei

jedem Lebensmittelskandal wird die Nachfrage noch größer.“ Schlickerrieders Konzept rechnet sich. Und nun werde er auch nicht mehr schief angeschaut, sagt er, von anderen Bauern. Belächelt schon noch, manchmal auch beneidet – aber das wiederum sage dann ja niemand offen.

Das Fleisch

Dem Kunden müsse man auch das mit dem Fett erklären, sagt Schlickerrieder. Denn die alten Rassen haben ein anderes Fleisch, es wächst langsamer, die Tiere brauchen deshalb länger, bis sie schlachtreif sind, und es hat einen intensiven Eigengeschmack. „Wir haben die Kunden lehren müssen, dass Fleisch nach Fleisch schmeckt. Und nicht nach nix, wie beim Discount“, sagt er. Ein Schweinebraten von seinen Tieren kommt ohne Gewürze, ohne Gemüse, ohne Biersauce aus. Ein Grund dafür ist das intramuskuläre Fett der alten Rassen. Fett trägt Geschmack. Moderne Rassen dagegen müssen mager sein, sagt Feldmann, um 1950 herum habe das angefangen, als die Leute immer weniger körperliche Arbeit leisten mussten. „Unsere Schweine haben am Rücken drei Zentimeter Fett – der Kunde heute will ja drei Millimeter, höchstens“, sagt Schlickerrieder. Der Blick auf unsere Ernährung sei oft verzerrt, sagt Feldmann, „wenn es den Menschen um gesunde Ernährung geht, wäre es dann nicht einleuchtender, seltener Fleisch zu essen, das aber gesund gewachsen ist, anstelle ein hochgezüchtetes Magerfleisch?“

Antje Feldmann hält selbst braune Bergschafe und Walachenschafe. Die Bergschafe, im Gebirge an viel Wasser gewöhnt, saufen ihr im Sommer die Tanks leer. Die rumänischen Walachen dagegen entstammen einer wasserarmen Gegend – und müssen auch in heißesten Sommern nicht getränkt werden. „Die kommen mit einem bisschen Tau aus“, sagt Feldmann, „so angepasst sind die.“ Derlei Genpools müsse man erhalten, sagt sie. Sollte es durch die Klimaveränderung immer trockener werden, sei man irgendwann vielleicht heilfroh, dass es Tiere gibt, die dann noch überleben.



Georg Schlickerrieder, Landwirt aus Otterfing, betreibt einen Bio-, Lehr- und Arche-Hof südlich von München. Seine Motivation dafür? Er streicht einem Lämmchen über den Kopf und sagt: „Weil ich Lust dazu habe.“

DA KOMMT WAS AUF UNS ZU SONNENBRILLE MIT FLASCHENÖFFNER

Glare

Bald steht man wieder am oder im See, in Badehose kontemplierend. Die Sonne blendet, ihre Hitze macht den Badenden durstig. Leider hat man nur ein einziges Bier in der Hand, was nicht nur recht knickrig wirkt, sondern auch den Vollzug hemmt: Es fehlt die zweite Flasche, um die erste bauerbeilerlässig zu öffnen. Kurzanleitung für Weintrinker und andere Nichtschwimmer: Man umfasse die erste Flasche am Hals, auf dass zwischen Zeigefinger und Kronkorken eine kleine Lücke bleibt; in diese Klemme man die Spitze der zweiten, horizontal gehaltenen Flasche, Kronkorken an Kronkorken; den hinteren Teil der zweiten Flasche drücke man nun flink nach unten, wie einen Hebel; sogleich stört ein Plopp das Vogelgezwitscher.

Wer nun stocknüchtern einwenden will, dass sich aber andersherum die zweite Flasche nicht mehr aufmachen lassen wird, weil doch die erste wo dazu nötigen Kronkorken befreit ist, dem mangelt es an der lieblichen Gedankenlosigkeit, die uns der Frühling gewährt. Armer Tropf.

Steht man jedenfalls mit der einen Flasche in der Hand halbnaht im Freien und blickt an sich hinab, dann sind da keine Körperstellen zu entdecken, die sich zum Bieröffnen eignen würden. Zumindest keine, die dabei nicht empfindlich in Mitleidenschaft gezogen würden. Dass man den Alkohol zum Desinfizieren der erwartbaren Wunden schon in der Hand hält, ist eine grobe Fehleinschätzung, weil der läppische Fünf-Prozent-Gehalt des Bieres nicht antiseptisch wirkt. Eine dumme Idee. Aber da es ja die frühlingshafte Gedankenlosigkeit



Praktisches Outdoor-Werkzeug: Die Kombination von Sonnenbrille und Flaschenöffner.
FOTO: OH

noch gibt, ist ein Versuch nicht ausgeschlossen. Würde also jemand die Flasche nicht nur, sagen wir, sich in die Kniekehle klemmen, sondern dort tatsächlich nach zähem Kampf geöffnet wieder herausholen, und würde dieser Jemand die unvermeidliche Wunde nun mit dem frischen Bier reinigen wollen, dann wäre das durchaus interessant für die Umstehenden. Ihr Respekt wäre allerdings teuer bezahlt, eben mit Blut plus anschließender Vergiftung desessen.

Aber was soll man machen, Mutter Erde ist einfach arm an natürlichen Flaschenöffnern. Wiesen sind zu weich, Seen zu flüchtig, Steine zu unförmig, Schildkröten zu rar. Und die Affen, die in asiatischen Tempeln die Touristen überfallen und noch jede verschraubte Tupperdose zu knacken vermögen, haben es leider nicht bis zum Feldmochinger See geschafft.

Doch wo die Natur versagt, triumphiert die Kultur: Zum Glück gibt es dieses dunkle Plastikding, das auf der Nase liegt. Denn in den Haltern, die hinter die Ohren gesteckt werden, sind Haken zum Flaschenöffnen eingearbeitet (gesehen auf www.zavvi.com für 6,15 Euro). Die tun ihre Pflicht, wenn auch etwas widerwillig und geräuscharm. Angeblich soll der Flaschenöffner auch die Augen vor der Sonne schützen. Man kennt diese Extras bei Flaschenöffnern ja. Manchmal sind sogar Messer zum Ausklappen dran. **MARTIN WITTMANN**

Hinweis der Redaktion: Ein Teil der im „Wochenende“ vorgestellten Produkte wurde der Redaktion von den Herstellern zu Testzwecken zur Verfügung gestellt und/oder auf Reisen präsentiert, zu denen Journalisten eingeladen wurden.