

Schlachthof Vion besichtigt

Furth im Wald Eine Besichtigung des Schlachthofs Vion FKM GmbH in Furth im Wald organisierte der vlf Regen-Viechtach. Nach einer kurzen Einführung wurden auch Probleme wie Preisverhandlungen oder Verbrauchermeinung angesprochen. Viele Käufer wüssten bayerische Ware oft nicht zu schätzen und greifen z. B. zu „Argentinischem Steak“. In Bayern seien jedoch die Standards für Hygiene, Lebensmittelkontrolle, Tierwohl sowie Qualitätsprogramme wesentlich höher als in europäischen Nachbarländern. Dies führe zu einer ausgezeichneten Qualität der Ware. Der Schlachthof Furth im Wald fungiert ausschließlich als Versand-schlächter. Die Viertelware wird von hier an andere Vion-Standorte, große Zerlegebetriebe und traditionelle Metzgereien geliefert. Der Exportanteil ist laut dem Geschäftsführer sehr hoch, da vor allem Verbraucher in Italien, Frankreich und Spanien bereit sind, für gute Qualität auch mehr zu bezahlen. Während des Besuchs durfte die gesamte Produktionskette mit Ausnahme des Betäubungsbereiches besichtigt werden, da dies der sensibelste Bereich für das Tier ist und jeglicher Stress vermieden werden soll. Die Führungskräfte der Vion FKM GmbH appellierten an alle, nicht bei den Lebensmitteln zu sparen und heimische Ware zu bevorzugen. Nur so kann auch künftig Fleisch aus dem nahen Umland bezogen werden.

Claudia Schreiner-Notzon

Landwirtschaft und Natur kein Gegensatz

Steinheim Eine deprimierte Stimmung unter den Landwirten auf der einen und eine einseitige gesellschaftliche Diskussion auf der anderen Seite beklagte Jürgen Donhauser auf der Jahreshauptversammlung des vlf Lauingen-Wertingen. Mit seinen Vorträgen will der Diakon und Landwirt aus der oberpfälzischen Gemeinde Kümmersbruck die Öffentlichkeit wachrütteln und die Verbraucher zu einer fairen und sachlichen Diskussion über die Landwirtschaft zurückbringen. Die Kluft zwischen Landwirtschaft und Gesellschaft

werde immer größer, bedauerte er. Im Mittelalter hätten sich noch 9 von 10 Menschen mit der Nahrungsmittelproduktion beschäftigt, heute seien es gerade noch 2 von 100. Immer wieder werde in den Medien beispielsweise darauf hingewiesen, dass die Rindfleischproduktion Unmengen von Wasser verbrauche. Dass aber nur Rinder das Grünland verwerten können, das weltweit 70 % der landwirtschaftlichen Nutzfläche ausmacht, trete dabei in den Hintergrund. Das Futter in der bäuerlichen Tierhaltung bestehe wiederum oft aus Nebenprodukten der

Nahrungsmittelproduktion. Donhauser erinnerte daran, dass die Landwirtschaft nicht nur Treibhausgase emittiert, sondern über den Anbau von Pflanzen sehr viel Kohlendioxid aus der Luft binde. Den Vorwurf, dass die konventionelle Landwirtschaft die Natur mit Füßen trete, konterte Donhauser mit der Frage, wo denn die Nachfrage nach Biolebensmitteln bleibe. So hätten sich bei einer Biofleischaktion in einem Supermarkt die Hälfte der Kunden dafür interessiert, dann aber nur zwei Kunden das Biofleisch tatsächlich gekauft. „Eine Kette lässt sich nicht schieben“, sagte Donhauser. „Sie kann nur gezogen werden.“ Natur und menschliches Wirken in der Natur müssten kein Gegensatz sein. Auch in der vom Menschen noch unberührten Natur herrsche ein permanenter Kampf um Lebensraum. Werde dieser zerstört, dann erobere sich die Natur ihn wieder zurück. Auf Grasland wachsen irgendwann Büsche, aus denen wiederum ein Wald entsteht, wenn der Mensch nicht eingreift und das Grasland mäht und bewirtschaftet. Eine moderne, nachhaltige Landwirtschaft und eine gesunde Umwelt passen also sehr wohl gut zusammen, betonte Donhauser.

Dr. Michael Ammich



Mit dem Silbernen Verbandsabzeichen wurden Renate Schön und Jürgen Meitinger (M.) von vlf-Geschäftsführer Michael Holand, der Vorsitzenden Barbara Rosenwirth (v. l.) und dem Vorsitzenden Manfred Hitzler (r.) ausgezeichnet.

Regionale Köstlichkeiten direkt vom Erzeuger

Lichtenfels-Roth Bestes Fleisch aus regionaler Erzeugung – das wünschen sich viele Verbraucherinnen und Verbraucher. Das passende Angebot dazu liefern landwirtschaftliche Betriebe mit Direktvermarktung. Auf welche Weise Landwirte ihre Produkte noch kundenfreundlicher anbieten können, das war eines der Themen beim Oberfränkischen Direktvermarktertag im Bauernhofmuseum Frensdorf (Lks. Bamberg), organisiert von den Ämtern für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten. Simone Vetter, zuständig für Direktvermarktung am AELF Coburg-Kulmbach: „Wir unterstützen unsere Betriebe dabei, sich möglichst breit aufzustellen. Zusätzliche Betriebszweige wie die Direktvermarktung bieten lukrative Einkommensmöglichkeiten. Wünschenswert wäre, wenn sich

mehr Betriebe bereit erklären, ihre Produkte direkt zu vermarkten.“ Erfahrung mit erfolgreich Direktvermarktung haben Bernhard und Maria Pösch aus dem Lichtenfelser Stadtteil Roth. Seit 1990 vermarkten sie Kalb- und Rindfleisch aus ihrem Bullenmast- bzw. Fresererzeugerbetrieb. „Die Nachfrage nach Rindfleisch ist damals immer weiter gestiegen. Deshalb haben wir beschlossen, gemischte Fleischpakete direkt anzubieten“, so Maria Pösch. Für sie ist die Direktvermarktung nicht nur ein zweites Standbein: „Wir stärken damit auch den Erzeuger-Verbraucher-Dialog.“ Einmal im Monat wird der Verkaufsraum im Wohnhaus der Pöschs geöffnet, wo die Kunden ihre vorbestellte Ware abholen. Bei der Werbung setzen sie auf soziale Medien: Auf Facebook und Instagram informieren sie

über ihr Angebot. Wenn die allgemeinen Rahmenbedingungen passen, kann die Tochter Anna Pösch auch eine Hofübernahme vorstellen. Sie darf sich demnächst Landwirtschaftsmeisterin nennen und ist bereits im Betrieb mit eingestiegen. Beim Direktvermarktertag wurde eine weitere Variante mit Potenzial vorgestellt: Eine Dorf-ladenbox könnte das bestehende Angebot mit weiteren frischen, regionalen Lebensmitteln für den täglichen Gebrauch ergänzen.

Simone Vetter

Verantwortlich für die vlf-Berichte



Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann
Landesgeschäftsstelle Bayern,
85368 Moosburg a. d. Isar
Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952
E-Mail: berichte.blw@vlf-bayern.de