42 | **RINDER** BLW **26** | 30.6.2023



Fairer Umgang, höchstes
Tierwohl: Alle Kälber, die
man auf dem Hof in der
Pottenau mästet, stammen
von Partnerbetrieben aus
der Tagwerkgenossenschaft.
Die Tiere werden auf Stroh
gehalten und haben viel
Platz in den Gruppen.

# Ökokälber mit Mehrwert

Für eine größere Wertschöpfung der Kälber aus der Ökomilchviehhaltung braucht es besondere Ansätze. Auf dem Betrieb Wollschläger-Heilmeier ist man dazu in die Ochsenmast eingestiegen und arbeitet eng mit Weihenstephan zusammen.

oni Wollschläger ist ein Biopionier. Seit 34 Jahren betreibt er in der Pottenau im Landkreis Erding auf seinem Betrieb ökologischen Landbau, seit 1989 nach den Richtlinien von Naturland. 1984 war der heute 62-jährige Mitbegründer der Erzeuger- und Verbrauchergenossenschaft Tagwerk. Der Kerngedanke der vier Biobauern und 47 Verbraucherinnen und Verbraucher, die an der Gründungsversammlung teilnahmen, war es für, das Bewusstsein für die Zusammenhänge regionaler Kreisläufe und biologischer Landwirtschaft zu sensibilisieren. Ein Anliegen, das in seiner Aktualität heute keineswegs verloren hat, im Gegenteil.

#### In einer Sackgasse

"Ich hab damals schon ein bisschen anders getickt und wollte natürlich auch mit unserem Familienbetrieb auf lange Sicht zukunftsfähig sein. Die konventionelle Landwirtschaft war für mich eine Sackgasse", erklärt Wollschläger rückblickend und berichtet weiter, wie schwierig die Umstellung damals, in den 1980er-Jahren noch gewesen sei. Heute ist er einer der größeren Getreideproduzenten für die bekannte Hofpfisterei mit Sitz in München. Was den Betrieb bzw. die damit verbundene Kreislaufwirtschaft für Familie Wollschläger inzwischen komplett macht, ist der Einstieg in die Ochsenmast. Auch Hofnachfolgerin Lena kann sich dafür begeistern und sieht die Tierhaltung als wichtigen Betriebszweig, der nachhaltig und stimmig zum Gesamtbetriebskonzept ausgerichtet ist.

"Bereits 1993 haben wir den alten Anbindestall zum Laufstall mit Tretmist umfunktioniert und die ersten Biomastkälber angeschafft", schildert Wollschläger. "Da wir im Ökolandbau in der Fruchtfolge auch immer 20 Prozent Klee haben, waren wir auf der Suche nach einer sinnvollen Verwertung dafür. Da führte schlichtweg kein Weg an der Rinderhaltung vorbei", fährt er fort. So konnten Wollschlägers den Betriebskreislauf mit den Standbeinen Getreideprodukti-

on, Kartoffelanbau und schließlich Rindfleischerzeugung schließen. "Das hatte aus ökologischer Sicht zusätzlich den Vorteil, dass wir von Gülle auf Festmist umstellten, mit all den positiven Effekten auf die Bodengesundheit", betont der Biolandwirt. Auch die Flächenproduktivität im Vergleich zum viehlosen Ökobetrieb sei in diesem Zuge deutlich gestiegen.

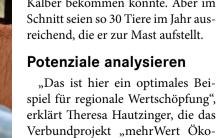
### Kreislauf mit Tierhaltung

Familie Wollschläger geht es dabei – im Sinne ihres Pioniergeistes, der sich anscheinend über Generationen weiter zu vererben scheint – wie man die Fleischerzeugung der Zukunft gestalten kann. Dies beinhaltet für Toni

Wollschläger vier wesentliche Punkte, nämlich:

- Unsere Tiere fressen ausschließlich das, was nicht der menschlichen Ernährung dient und zwar heimisches Grünfutter, kein Mais, Getreide oder Soja.
- Wir halten unsere Tiere auf Stroh und ermöglichen ihnen maximales Tierwohl. Dabei spielt Transparenz gegenüber dem Verbraucher eine wichtige Rolle.
- Unsere Transportwege sind kurz, die Kälber kommen aus einem Umkreis von max. 30 km um den Betrieb, die Metzgerei liegt 10 km entfernt.
- Wir produzieren durch die optimal aufeinander abgestimmte Kreislaufwirtschaft so CO<sub>2</sub>-arm wie möglich.

Die Kälber zur Mast bezieht Familie Wollschläger über die Betriebe Putz, Mieslinger und Aigner, die ebenfalls der Tagwerkgenossenschaft angeschlossen sind. "Für die sind die männlichen Kälber, so unschön wie das klingt, ein Nebenprodukt der Milcherzeugung. Und so sind beide Seiten über die langfristigen Handelsbeziehungen mit Handschlagqualität sehr froh - Es muss einfach für jeden passen", sagt der Betriebsleiter, der tendenziell sogar noch mehr Kälber bekommen könnte. Aber im Schnitt seien so 30 Tiere im Jahr ausreichend, die er zur Mast aufstellt.



spiel für regionale Wertschöpfung", erklärt Theresa Hautzinger, die das Verbundprojekt "mehrWert Öko-Milch + Fleisch" an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf betreut. Im Normalfall verlassen die Biokälber die Biowertschöpfungskette und landen in der konventionellen Mast.



Setzen auf nachhaltige Fleischerzeugung: Bei Lena Heilmeier und Toni Wollschläger haben die Ochsen über 20 Monate Zeit zu wachsen.

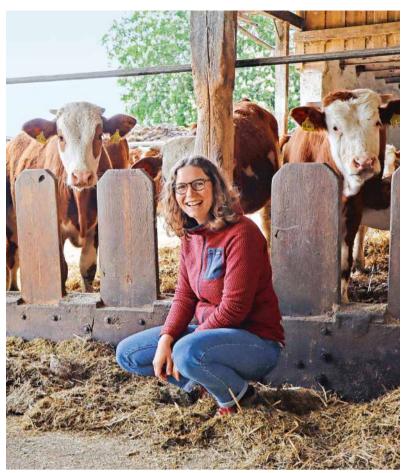
BLW 26 | 30.6.2023 RINDER | 43

Meist kommen sie auch weit von der Erzeugerregion weg. "Das will weder der Landwirt, also Erzeuger, noch am Ende der Verbraucher", ist sich Hautzinger sicher. Dabei geht es ihr in einem ersten Schritt um eine Bestandsaufnahme der Kälber aus der ökologischen Milchviehhaltung in Bayern sowie eine Analyse der Marktpotenziale für die kuhgebundene Kälberaufzucht und der ökologischen Rindermast. Der Betrieb Wollschläger ist für Hautzinger hier ein wichtiger Partner (Infos zum Projekt sowie Umfrage siehe Kasten).

Mit etwa fünf Monaten kommen die abgesezten Kälber auf den Betrieb in der Pottenau, dann werden sie dort in zwei Gruppen über ca. 20 Monate gemästet. "Das ist keine Turbomast, sondern erfolgt ganz langsam über die Futtergrundlage mit Grassilage und Heu", erklärt der Ökopionier. Wenn die Tiere so lange am Betrieb stehen, müsse man aber einfach kastrieren, sonst wird das Fleisch zäh. Dementsprechend mehr Zeit bräuchten die Tiere aber, dass etwas hin wachsen kann. Mit 380 bis 400 kg Schlachtgewicht kommen sie dann zum Metzger. Dass die Tiere nicht enthornt sind, sei kein Problem. "Die haben genügend Platz, sich aus dem Weg zu gehen", so Wollschläger. Auch, dass die Gruppen vom Alter her sehr gemischt sind, sei nicht weiter tragisch. "Nur Kalbinnen und Ochsen wollte ich nicht mischen, da wär einfach zu viel Unruhe drin", ist er überzeugt.

#### Die ehrliche Wurst

Für die regionale Wertschöpfungskette ist die Tagwerk Biometzgerei in Niederhummel (Lks. Freising) ein ganz entscheidendes Glied. "Und für uns ein echter Glücksfall", sagt Landwirt Wollschläger, der dort alle seine Tiere schlachten und verarbeiten lässt. "Der Kreislauf funktioniert nur. wenn auch die vermarktende Seite fair mit dem Erzeuger umgeht", macht Jürgen Weig deutlich, der seit Anfang des Jahres die Tagwerk Biometzgerei leitet. "Die Tiere, die wir geliefert bekommen, werden auf den Höfen so gut gehalten und versorgt, da wollen wir sie auch unter den besten Aspekten des Tierwohls und mit Respekt behandeln, bis zum letzten Schritt", so Weig. Und auf noch etwas legt er ganz besonderen Wert: "Uns geht es um die ehrliche Wurst, ein unverfälschtes Produkt mit natürlichen Inhaltsstoffen und bestem Geschmack." Damit will man sich abheben mit der Tagwerkgenossenschaft, deren Einzugsgebiet rund um Freising, Erding, Dorfen und Dachau liegt. Genauer gesagt 80 % des verar-



Theresa Hautzinger betreut das Projekt "mehrWert" bei dem es um mehr Wertschöpfung für Kälber aus Ökobetrieben geht.



Beste Qualität: Metzger Jürgen Weig will mehr für das Image von Biofleisch und -wurst tun.

beiteten Fleisches kommt aus dieser Region. Es müsse sich aber noch viel tun beim Image des Biofleischs. Dafür kämpfen Weig und seine Mitarbeiter an vorderster Front.

Seit 2015 gibt es die Tagwerk Bio-Metzgerei. Dort wird besonders Wert auf die handwerkliche Verarbeitung sowie sorgsam ausgewählte Zutaten gelegt. "Wir verzichten auf Phosphat und Nitrit, so entstehen beim Grillen keine gefährlichen Stoffe", schildert Weig. "Über Gemüsesaft mit einem hohen natürlichen Nitratgehalt unterstützen wir die Umrötung und Farbstabilität. Diese Naturbelassenheit unserer Fleisch- und Wurstwaren ist unser Alleinstellungsmerkmal und wird den Kunden geschätzt." Besonders stolz ist man auf die Tagwerk Weißwurst, die 2021 als Bayerns bestes Bioprodukt mit Gold und den Bioleberkäs, der 2022 mit Silber ausgezeichnet wurden.

#### Raus aus der Nische

Das freut natürlich auch den Erzeuger. Doch auch hier sieht man noch deutlich Luft nach oben: "Wir müssen aus der Nische raus wenn wir die wirklichen Probleme unserer Zeit lösen wollen, beispielsweise im Hinblick auf das Klima, die Lebensmittelversorgung oder das Thema Tierwohl", fordert Wollschläger. Er ist sich aber auch bewusst, dass das nicht von heute auf morgen geht. Das Projekt "mehrWert Öko-Milch + Fleisch" sei hier jedoch ein wichtiger Baustein und ein Vorstoß in die richtige Richtung, ebenso wie das Projekt "Wertkalb" aus Baden-Württemberg, das im Mais erfolgreich abgeschlossen wurde. "Wir wollen auf alle Fälle weiter unseren Beitrag leisten, dass wir gemeinsam in der Landwirtschaft weiterkommen und nicht nur speziell im Ökolandbau", bestärkt Hofnachfolgerin Lena die Einschätzung ihres **Max Riesberg** 

## Ökoprojekt: Milch + Fleisch

Die Medaille hat zwei Seiten: Während die Nachfrage nach Biomilch- und Biomilchprodukten in Deutschland stetig zunimmt, ist dieser Trend bei Biorindfleisch deutlich schwächer. Biokälber werden in der Regel länger mit Vollmilch getränkt als konventionell gehaltene Kälber und sind damit in der Aufzucht teurer, ohne zugleich einen entsprechenden Mehrerlös zu erbringen, da entsprechende Vermarktungsstrukturen meist fehlen. Um den Mindererlös im Vergleich zur ökonomisch lukrativen Milcherzeugung so gering wie möglich zu halten, müssen viele Biobauern ihre Biokälber so früh wie möglich in die konventionelle Mast verkaufen. Durch den Einsatz von Ökokraftfutter steigen die Futterkosten zudem, aber auch die extensivere und damit längere Mast treibt die Kosten in die Höhe.

Die derzeit unbefriedigende Situation wird also wesentlich durch die nicht leistungsgerechte Bezahlung der Kälber, Fresser bzw. Masttiere verursacht. Im Rahmen des Proiekts "mehrWert" an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf unter der Leitung von Prof. Eva Zeiler will man gemeinsam mit den Projektpartnern, LfL und Schweisfurth Stiftung, Potenziale ermitteln und nach Möglichkeit modellhafte Wertschöpfungsketten für Öko-Milch und Öko-Rindfleisch initiieren und mit deren Aufbau beginnen. Das Projekt wird im Rahmen der Forschungs- und Innovationsförderung des Bayerischen Landwirtschaftsministeriums gefördert.

Um die Potenziale der ökologischen Rindermast weiter möglichst praxisnah zu erforschen, ist die Beteiligung von weiteren ökologischen Rindermastbetrieben, ökologischen Milchviehbetrieben, welche die Kälber selbst aufstallen sowie umstellungsinteressierten Betrieben wichtig. Dazu gibt es nun eine aktuelle Umfrage, die etwa 15 Minuten in Anspruch nimmt.

→ Über den QR-Code kommen Sie direkt zur Umfrage:

