

Fleischproduktion in der Filderregion

Der Fleischkonsum der Deutschen sinkt tendenziell, gleichzeitig legen immer mehr Kunden Wert auf regional produziertes Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Wir stellen Menschen aus der Region vor, die daran glauben und so arbeiten.

Das Töten der Tiere gehört dazu

Patrick Haag ist Fleischsommelier. Er hält auf seinem Hof in Degerloch Rinder, schlachtet sie selbst, zerlegt sie und verkauft das Fleisch.

Von Leonie Schüler

Patrick Haag ist Nachhaltigkeit wichtig. „Man muss gutes Rindfleisch nicht aus den USA oder Japan herfliegen, das können wir hier auch“, sagt der 28-Jährige. Aus seinem Hobby, am Wochenende gerne zu grillen, hat er in den vergangenen drei Jahren zusammen mit seinem Bruder Friedrich eine kleine Rinderfarm am Tegerhof in Degerloch aufgebaut. Als Jungtiere kommen sie mit einem Jahr zu ihnen, die Brüder schauen morgens und abends nach ihnen, füttern sie – und Patrick Haag ist es auch, der ihnen den letzten Schuss gibt, dann ihr Fleisch zerlegt, zuschneidet und verkauft. „Ich möchte vom Anfang bis zum Ende dabei sein“, sagt er.

Hauptberuflich arbeitet Patrick Haag in Vollzeit bei Daimler in Böblingen, ist gelernter Feinwerkmechaniker und seit Neustem auch geprüfter Fleischsommelier. Manchmal fliegt er montags nach Italien, um Bauteile einzukaufen, und steht dienstags wieder im Stall und mistet. Zwei Welten prallen aufeinander, „aktuell möchte ich auf keine verzichten“.

„Man muss gutes Rindfleisch nicht aus den USA oder Japan herfliegen, das können wir hier auch.“

Patrick Haag über sein Motiv, Rinder in Degerloch zu halten und zu verarbeiten

2019 starteten die Haag-Brüder mit fünf Rindern, heute halten sie zwischen acht und 15. Die Tiere haben einen Unterstand, unter den sie sich bei Regen oder Hitze zurückziehen können, ansonsten stehen sie auf der Weide und grasen. Abends gibt es einen Eimer Getreide, damit die Tiere etwas Fett im Fleisch einlagern. Im Winter bekommen sie als Ergänzung Heu, Grassilage und eine eiweißreiche Kleeart aus der Region. Kraftfutter aus Soja und Mais, das Rinder schnell auf ihr Zielgewicht bringt, kommt für die Haag-Brüder aufgrund der schlechten CO₂-Bilanz nicht in Frage.



Um den Titel als Fleischsommelier zu erhalten, besuchte Patrick Haag ein Seminar an einer Fleischerschule in Augsburg und lernte viel über Genetik, Aufzucht, Fütterung, Schlachtung, Reifung, Fleischzuschnitte und Zubereitung von Rind, Geflügel und Schwein. Foto: Archiv/Julia Bosch

Zum Schlachten fährt Patrick Haag die Rinder zu Metzger Jochen Ehni nach Lenningen. Das Töten, sagt Haag, habe er als Teilschritt im Wertschöpfungskreislauf akzeptiert. „Wir halten die Tiere, wir nutzen sie, da gehört der Tod dazu.“ Um den Rindern so wenig Stress wie möglich zu machen, übernimmt er das Töten selbst. Nicht im weißen Kittel, sondern in seinen alten Stallklamotten, so, wie die Tiere ihn kennen.

Um selbst Kälber aufzuziehen, fehlt auf dem Tegerhof der Platz. Deshalb kaufen die Haag-Brüder ihre Rinder von zwei Bauern, „die so arbeiten, wie wir uns das vorstellen“. Die Kälber dürfen mit ihren Müttern auf der Weide leben und deren Milch trinken. Mit

einem Jahr kommen sie nach Degerloch. Die Rinder der Rasse Black Angus werden dort zwei, die besonders edlen Wagyu-Rinder mindestens drei Jahre alt.

Gekauft werden kann das Fleisch nur vor Ort am Hof. Auch wenn sein Fleisch teurer ist als jenes im Supermarkt, würden seine Kunden längst nicht alle mit dem Porsche vorgefahren, betont Haag. Viele würden selten, dann aber gutes Fleisch kaufen. „Ich versuche, den Kunden bewusst zu machen: Wir sollten die halbe Menge bei gleichem Preis essen.“ So kostet ein Kilogramm Angus-Hackfleisch 16,90 Euro, ein Kilogramm Filet 69,90 Euro. Die Nachfrage sei trotzdem so hoch, dass sie nicht bedient werden könne.

Besonders gerne hat Patrick Haag Kunden, die sich nicht gut auskennen, die nachfragen und bei denen er das Bewusstsein schärfen kann. Denen er erklären kann, dass ein Rind nicht nur aus Filet besteht, sondern auch aus anderen Teilstücken. Er selbst findet die inzwischen spannender: „Für eine gut zubereitete Beinscheibe lasse ich jedes Filet liegen.“ Dass er sich seit Kurzem Fleischsommelier nennen darf, findet er fast ein bisschen peinlich, weil es abgehoben klinge. Aber stolz ist er auch, schließlich ist es etwas Besonderes: „Ich kenne niemanden, der selber Tiere hält, sie tötet, verarbeitet und Fleischsommelier ist.“

Ein Metzger mit Achtung vor dem Tier

Jochen Ehni ist einer der wenigen Fleischer in der Region, der noch selber schlachtet. Alle Tiere kommen von Bauern aus einem Umkreis von 15 Kilometern, denen Tierwohl ebenso am Herzen liegt wie ihm.

Von Leonie Schüler

Ab und zu kommt es vor, dass in der Metzgerei Ehni in Waldenbuch die Saitenwürstle aus sind. „Aber das ist mir lieber als ein Überstand“, sagt der Inhaber Jochen Ehni. Bei ihm gibt es keine Massenproduktion, „wir sind ein kleiner Handwerksbetrieb“. Jochen Ehni gehört zu den wenigen Metzgern in der Region, die am Stammhaus in Lenningen noch selbst schlachten. Ein Rind und einen Bullen pro Woche, außerdem 13 Schweine, einige Lämmer und Schafe. Zum Vergleich: Auf einem großen Schlachthof werden 700 Schweine geschlachtet – am Tag. Werden industriell in einer Viertelstunde 500 Kilogramm Saitenwürstle produziert, sind es bei ihm viermal in der Woche 40 Kilogramm.

Als sein Vater 1985 das Schlachthaus in Lenningen neu erbaute, sei er ausgelacht

worden. Der Trend ging damals zu großen Schlachthöfen. Jochen Ehni ist sich auch heute noch sicher, dass seine Familie den richtigen Weg gewählt hat. „Wenn man die Tiere lebend sieht, ist viel mehr Achtung da“, sagt er, der den Betrieb 2001 übernommen hat. „Vom lebenden Tier bis zur Saitenwurst sind wir dabei.“

Jochen Ehni brennt für das, was er tut, und schuffet schwer dafür, dass er es gut macht. 13 bis 14 Stunden schafft er an Arbeitstagen, die um 4 Uhr in der Früh beginnen. Seinen Kunden will er in die Augen schauen können, und abends sich selbst im Spiegel. Deshalb bezieht er das Vieh nur von Bauern, die er seit vielen Jahren kennt. Regionalität sei in aller Munde, auch Discounter schrieben sie sich auf die Fahnen – aber was sei damit gemeint? „Bei uns heißt das, dass kein Vieh von weiter weg als 15 Kilometer kommt.“ Er wisse, dass seine Bauern

rechtschaffen arbeiten, auch wenn sie nicht biozertifiziert sind. Vielen sei das Siegel schlichtweg zu teuer. „Ich habe mich entschieden, dass ich Wert lege auf das, was ich sehe, statt auf ein Zertifikat“, sagt Ehni. Bio-Geflügel gebe es kaum auf dem deutschen Markt, „es aus Italien oder Polen zu beziehen, macht für mich keinen Sinn. Regionalität ist mir wichtiger“.

Zu Ehnis Grundsatz gehört auch, dass er das ganze Tier verwertet. Er erklärt seinen Kunden, dass es nicht immer nur das Filet sein kann, das gerade einmal ein Prozent des Tieres ausmache. Schweinehals, der nur im Sommer zum Grillen gefragt ist, verarbeitet Ehni von Oktober bis März zu Rauchfleisch. Gänsekeulen verkauft er nur in Kombination mit Gänsebrust. „Nur die edlen Teile zu verkaufen und den Rest zu schreddern, das ist wider meine Ethik“, sagt der 53-Jährige, der über seinem Schlachthaus wohnt. Manch-

mal sei es auch andersrum: Da bleiben die schönen Teile liegen. „Dann mache ich Wurst daraus. Es kann sein, dass das Filet dann im Leberkäse landet.“ Filetkäse heiße der dann.

Viele Probleme rührten daher, dass zu viel Fleisch gegessen werde, ist Ehni sich sicher. Er betont: „Ich bin Metzger, und ich esse nicht jeden Tag Fleisch.“ Fleisch müsse ein besonderes Gut bleiben. Nur dann würden Kreisläufe funktionieren, könnten Bauern fair bezahlt werden, die wiederum ihre Tiere gut halten könnten. Er selbst vereinbart mit seinen Bauern feste Preise statt sich nach dem Markt zu richten, der zum Beispiel bei Schweinen davon abhängt, was China einkauft. „Das ist doch paradox.“ Reich würden weder er noch die Bauern davon, „aber wir machen es mit Anstand“.



Jochen Ehni liebt seinen Beruf und hält Werte wie Verlässlichkeit und Ehrlichkeit hoch. Foto: Michael Siegle/z

Ein Fleischer, der zeitweise vegan isst

Statt Design zu studieren, ist Max Knoll Metzger geworden. Er liebt sein Handwerk – und kann trotzdem gut auf Fleisch verzichten.

Von Leonie Schüler

Max Knoll ist von Beruf Fleischer – und lebt einige Monate im Jahr vegan. Zuletzt waren es drei Monate, vergangenes Jahr sogar sechs Monate. „Bei mir ist das wetterabhängig. Ich mache das gerne im Sommer, in der kalten Jahreszeit essen meine Frau und ich gerne andere Gerichte“, sagt der 32-Jährige. Er arbeitet in der Metzgerei seiner Eltern, Eat&Meat, an der Wörthstraße in Vaihingen und ums Eck im dazugehörigen Bistro- und Cateringservice an der Möhringer Landstraße. Seine Urgroßeltern haben die Fleischerei einst gegründet, damals noch unter dem Titel Metzgerei Knoll. Max Knoll und seine Schwester Ann-Katrin, die ebenfalls im Betrieb arbeitet, haben die Idee für den

neuen Namen gehabt. Er zeigt: Die mit dem Bioland-Siegel zertifizierte Metzgerei ist ein bisschen anders als die anderen.

Verkauft wird Fleisch von Biorindern, Bioschweinen und Biolämmern aus der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Das Wild wird von einem Möhringer Jäger geschossen. Das Geflügel kommt vom Dangelhof in Ulm und ist zwar nicht biozertifiziert, aber die Knolls haben die Arbeitsweise des Familienbetriebs selbst unter die Lupe genommen und für gut befunden. Das Futter wird vom Bauer selbst angebaut, und geschlachtet wird auf dem Hof. Kalbfleisch gibt es bei Eat&Meat nur manchmal, wenn in Schwäbisch Hall ein Bruderkalb geschlachtet wurde – ein männliches Kalb, das bei seiner Mutter aufwachsen durfte. Auf die Frage, warum er dieses spezielle Fleisch im Sortiment hat, antwortet Max Knoll mit einer

Gegenfrage: „Haben Sie schon mal gehört, wenn ein Kalb von seiner Mutter weggenommen wird?“

Dass immer mehr Menschen ihren Fleischkonsum hinterfragen, ist für Max Knoll eine Generationenfrage. Die jüngeren Leute würden anders einkaufen, mit einem anderen Bewusstsein. Wenn er selbst wenig Fleisch isst, dann geht es ihm einerseits ums Tierwohl, aber auch um das Wohl des Planeten. Besonders wichtig ist ihm das, seit er eine kleine Tochter hat. „Sie will auch noch eine schöne Welt haben, und wir wollen unseren Teil dazu beitragen“, sagt der gelernte Fleischer.

Natürlich ist Max Knoll von Berufs wegen darauf angewiesen, dass nicht jeder komplett zum Veganer wird. Das ist er selbst die meiste Zeit des Jahres ja auch nicht. „Aber wenn man Fleisch isst, dann aus guter Haltung und super Qualität. Das bekommt man bei uns“, sagt Knoll, und betont, er brauche keine Kunden, die jeden Tag vorbeikämen. Bei einem selteneren Einkauf seien die 15 bis

20 Prozent, die das Fleisch bei Eat&Meat teurer sei, dann eher zu verschmerzen.

Dass Max Knoll nach dem Abitur das Fleischerhandwerk erlernte, war dem Umstand geschuldet, dass er auf den gewünschten Studienplatz für Medien und Design warten musste. „Zur Überbrückung habe ich bei den Eltern gearbeitet – und bin hängen geblieben“, erzählt er. Die Arbeit, das alte Handwerk, habe ihm richtig viel Spaß gemacht, auch wenn es hart sei. Nicht nur der frühe Arbeitsbeginn um 4 Uhr, sondern auch „das psychische Thema, dass man da was vor sich hat, das mal ein Lebewesen war“. Wenn man sich das verinnerliche, sei es selbstverständlich, es bestmöglich zu behandeln. Dazu gehöre auch, so viel wie möglich vom Tier zu verarbeiten und kaum Überreste zu haben. Über den Metzgerberuf sagt Knoll: „Wir haben ein Handwerk, das wir lieben, aber es wird immer schwerer, es zu betreiben.“ Seine Familie habe die Lösung in der Bioland-Metzgerei gefunden. „Damit können wir vertreten, was wir machen.“



Max Knoll übt seinen Metzgerberuf mit viel Respekt vor den Tieren aus. Foto: privat