

NATÜRLICH GLÜCKLICH



In Bernbeuren haben sich drei Höfe zur Initiative »KUSS-Kuh« zusammengeslossen, um nachhaltiges Bio-Rindfleisch zu erzeugen und regional zu vermarkten. Ein Konzept zum Nachmachen.

Was für ein schöner Hof!
Die Häuser mit viel Holz gebaut, im Hühnergehege kuschelt sich eine Henne genüsslich in ihre Erdkuhle, dahinter weidet ein Pony, einen Zaun

weiter trinkt ein Kälbchen bei einer Kuh. Die übrigen Kühe sind, wo sie hingehören: auf einer vielfältig blühenden, artenreichen Wiese. Natürlich haben sie Hörner. Sie wirken sehr entspannt.

Nein, das ist keine vergangenheitsverklärende Bilderbuchvorstellung ahnungsloser Stadtbewohner. Es ist die realistische Beschreibung des Bauernhofes, den die Familie Hiltensberger etwas außerhalb des Dorfes Bernbeuren am Auerberg betreibt. 1994 hat Georg Hiltensberger den Hof übernommen, 2015 dann im Zuge des Stallumbaus auf Bio umgestellt. Noch heute muss er lachen, wenn er sich an den ersten Besuch des Bioland-Bera-

*Georg Hiltensberger hat seine
Kühe ins Herz geschlossen.*



Die Familien Streif, Bannaski und Hiltensberger (von links nach rechts) sind echte Überzeugungstäter, was das Wohl ihrer Tiere angeht.

ters auf seinem Hof erinnert. »Warum macht ihr nicht schon lang Bio?«, habe der einigermaßen fassungslos gefragt.

Respekt vor dem Tier ist für Familie Hiltensberger selbstverständlich

Denn Hiltensbergers wirtschafteten schon immer so, wie es die strengen Bio-Kriterien heute vorschreiben. Gerade mal ein Kraftfutter musste umgestellt

werden, das war es dann schon. Dass die Kühe ihre Hörner behalten dürfen, war für Georg Hiltensberger und seine Frau Christine immer selbstverständlich. Das gebietet für sie schon der Respekt vor dem Tier. Ob das nicht gefährlich ist? »Nein«, sagt Christine, »wenn man mit dem Tier vernünftig umgeht, dann passiert auch nichts.« Wie jeder Milchviehbetrieb hatten Hiltensbergers aber ein Problem: Eine Kuh muss jedes Jahr ein Kalb bekommen, wenn sie dauerhaft Milch geben soll. So viele Kälber braucht man aber nicht, um die Herdengröße zu erhalten, und für männliche Kälber hat die Milchwirtschaft sowieso keine Verwendung. Also werden die allermeisten Kälber verkauft. Nur dass es für sie kaum Nachfrage gibt, weswegen die Preise niedrig sind. Vor

dem Verkauf muss ein Kälbchen zudem enthornt werden. Danach steht ihm mit großer Wahrscheinlichkeit erst einmal eine lange Reise in einem Tiertransporter bevor, denn viele Kälber werden exportiert, sogar über die EU-Grenzen hinaus. Keine schöne Vorstellung für eine Bauernfamilie, die Wert auf das Tierwohl legt.

Mutterkuhhaltung löst das Problem des Kälberüberschusses nicht

Da kam Max Bannaski mit seiner Idee gerade recht: Auch er betrieb schon seit Jahren bio-zertifizierte Mutterkuhhaltung auf seinem Hof bei Bernbeuren, als ihm klar wurde, dass er damit letztlich zu einem »Riesenüberschuss an Kälbern« beitrug. Viel besser wäre es doch, wenn

sich mehrere Bauern zusammenschließen und sich spezialisieren würden, überlegte er. So könnte ein Milchviehbetrieb seine »überzähligen« Kälber an Mastbetriebe in der Nachbarschaft abgeben. Dort könnten die Tiere in artgerechter Weidehaltung aufwachsen, um schließlich geschlachtet und regional vermarktet zu werden.

Bei Hiltensbergers fiel diese Idee sofort auf fruchtbaren Boden. Ebenso bei Robert Streif, dem Dritten im Bunde. Er übernimmt heute die weiblichen Kälber und die Ochsen vom Hiltensberger-Hof zur Aufzucht, Max Bannaski baute eine Stierherde auf. Ihre eigene Mutterkuhhaltung bauten beide im Gegenzug nach und nach ab.

Der Weg zum Schlachthof bleibt den Tieren erspart

Dabei war noch eine weitere Herausforderung zu meistern: die Schlachtung. Robert Streif war vor 30 Jahren mal in einem Schlachthof, als er ein Tier dorthin brachte. Das Geschehen dort zu erleben sei für ihn traumatisch gewesen, sagt er



Max Bannaski – hier mit seiner Familie – hatte die Idee zur KUSS-Kuh-Initiative.

heute. Seitdem hat er noch einmal zwei Stück Vieh an einen Händler verkauft, kein einziges mehr an einen Schlacht-

hof. Auch Max Bannaski hatte einmal einen Stier zum Schlachthof gebracht und konnte danach nicht mehr schlafen,



Fleisch-Genuss ohne Reue: Dass die Tiere gesund und artgerecht aufwachsen und stressfrei geschlachtet werden, schmeckt man.

Wieso »KUSS-Kuh«?

KUSS ist ein Akronym aus den Anfangsbuchstaben der vier Grundsätze, um die es den drei beteiligten Betrieben geht:

- Keine Lebetiertransporte – durch Weideschuss
- Unversehrtheit der Tiere – keine Enthornung
- Stressfreie Schlachtung – durch Weideschuss
- Sichere Herkunft – regionale, muttergebundene Kälberaufzucht



Auf dem Hiltensberger-Hof wachsen »verstoßene« Kälbchen bei einer Ammen-Kuh auf.



Vorbildliche Weidehaltung – Nachahmung ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht.

wenn ein weiteres Tier abgeholt werden sollte. An Weihnachten 2017 stand für ihn dann fest: »Egal, was passiert, bei mir wird kein Tier mehr verladen!« Damit war der Weideschuss – das Töten des Tieres auf der heimischen Weide – der einzige gangbare Weg für ihn. Ein Dreivierteljahr dauerte es, bis er die Genehmigung dafür erhielt. Unter anderem musste er ein Sicherheitsgutachten erstellen lassen, ähnlich wie bei einem Schießstand im Schützenverein. Ein eng umrissener Teil der Weide ist jetzt als Schussplatz definiert. Am Schlachttag kommt eine mobile Schlachteinheit zur Weide, auch ein Veterinär muss immer anwesend sein.

Ohne Transportwege ein schnelles Ende am auf der Weide

Während die Rinder friedlich grasen, wird das ausgewählte Tier geschossen und bricht auf der Stelle zusammen.

»Die anderen zucken meistens nicht einmal«, berichtet Max Bannaski. Inzwischen schießt er die Tiere sogar selbst. Nicht aus »Jagdlust«, sondern aus Verantwortungsgefühl. »Es macht nie Spaß, ein Tier zu töten«, sagt er. »Es ist aber die einzige Möglichkeit, diesem Tier bis zur letzten Sekunde Respekt zu zeigen.« Zerlegt und zum Reifen ins Kühlhaus gehängt werden soll das Rind dann künftig bei Robert Streif. Zu diesem Zweck möchte er sogar ein eigenes Schlachthaus bauen. Ende 2019 gingen die drei Betriebe mit ihrem Angebot unter dem Namen »KUSS-Kuh« auf den Markt. Das Prinzip ist einfach: Die Kunden können Rindfleisch in 5- oder 10-kg-Paketen direkt bei den KUSS-Kuh-Betrieben bestellen. Wenn genügend Bestellungen zusammengekommen sind, wird ein Tier geschlachtet. Das Fleisch wird nach der Reifung verpackt und kann am

jeweiligen Hof direkt abgeholt werden. »Wir wollen das gar nicht in alle Welt versenden«, erklärt Max Bannaski. »Wir wollen ja regional und mit kurzen Wegen arbeiten.« Es ist schon ungewöhnlich, wenn Unternehmer bewusst kein großes Wachstum anstreben. Noch ungewöhnlicher ist, was Georg Hiltensberger sich für die Zukunft wünscht: »Wir suchen Nachahmer. Es wäre schön, wenn es so etwas wie die KUSS-Kuh in jedem Ort gäbe!« Landwirte, die an diesem Konzept Interesse haben, dürfen sich bei den Bernbeurer Betrieben melden – sie teilen ihre Erfahrungen gerne.

*Text: Barbara Kettl-Römer;
Fotos Barbara Kettl-Römer (1), Privat (5) &*

5

**Biofleisch-Initiative
aus Bernbeuren**

www.kuss-kuh.de