

Ein gutes Stück Fleisch fängt beim Tierwohl an

Ein wenig stur ist es schon, das Bergische Bauern-Ehepaar Susanne Schulte und Peter Schmidt. „Wir wollen zeigen, dass alte Rassen eine wirtschaftliche Zukunft haben – und unseren Kunden einen besonderen Genuss bieten“, beschreibt Schmidt die Zielsetzung des Klosterhof Bünghausen in Gummersbach (NRW), der konsequent nach Bio-kreis-Richtlinien bewirtschaftet wird.



▲ Auf dem Arche-Hof des Ehepaars Susanne Schulte und Peter Schmidt stehen Tierwohl und Wirtschaftlichkeit im Einklang. Für das Ehepaar ist klar: Die Zukunft der Landwirtschaft ist bio und regional.

Auch Quereinsteiger können erfolgreich Landwirtschaft betreiben. Der gelernte Wirtschaftsjournalist übernahm 1997 von einer Nachbarin eine kleine Fläche, auf der er eine Streuobstwiese anlegte. Das Rasenmähen übernahmen drei Bergschafe, eine vom Aussterben bedrohte Haustierrasse. Verstärkung bekam die kleine Herde bald darauf durch den Bock Wastl. Langsam wuchs die Schafsfamilie, sodass weitere Flächen dazu gepachtet wurden. Die anfänglich noch eher provisorischen Viehbehausungen wurden 2007 durch einen offenen Gemischtviehstall ergänzt, und Peter Schmidt stieg in die Nebenerwerbslandwirtschaft ein. Sein Anliegen war und ist es, vom Aussterben bedrohte Haustierrassen auf seinem sogenannten Arche-Hof eine Chance zu geben. Er und seine Frau Susanne Schulte wollen mit ihrer Arbeit einen Beitrag zum Erhalt der Artenvielfalt sowie der bergischen Kulturlandschaft leisten und den Menschen zudem vermitteln, woher Lebensmittel stammen.

Susanne Schulte stieg 2005 in die Landwirtschaft ein, ebenso als Quereinsteigerin. Die gelernte Marktforscherin eignete

sich das nötige Wissen selbst an, als „Mit-Bäuerin“, wie sie sich schmunzelnd nennt. Die ersten Schwierigkeiten, ein Stück Fleisch eines Tieres zu essen, das sie selbst gefüttert hatte, waren schnell überwunden. „Denn ich weiß, dass die Tiere ein artgerechtes Leben hatten. Sonst weiß man das ja nicht unbedingt, egal, wo man Fleisch kauft“, fügt sie hinzu.

Erhalten durch Aufessen

Für das Ehepaar gilt auf ihrem Arche-Hof die Philosophie: Alte Rassen wirtschaftlich nutzen, nur so hat die Art eine Chance. „Das muss sich natürlich auch rechnen, da darf man sich nichts vormachen“, sagt Peter Schmidt. Der Hof beherbergt braune und schwarze Bergschafe, die berggänglich und für die Landschaftspflege gut als Rasenmäher geeignet sind. Des Weiteren Rinder der Rasse Rotes Höhenvieh und Noriker-Pferde vom Abtenauer Schlag. Die Rinder sind ideal für die Mittelgebirgslage des Bergischen Landes, da sie robust gegen die wechselhaften Wetereneinflüsse der Gegend sind. „Aufgrund der natürlichen Haltung mit Weidehal-

tung von Frühjahr bis Spätherbst und Offenstall im Winter sowie der bis zu dreijährigen Wachstumszeit der Ochsen ist das Fleisch sehr zart und gut marmoriert“, sagt Peter Schmidt. Früher wurden die Rinder als Dreinutzungsrasse gehalten: als Fleisch- und Milch-Lieferant sowie als Nutztier in der Landwirtschaft. Heute sind Mehrnutzungsrasen in der Landwirtschaft eher die Ausnahme, da sie nach moderner betriebswirtschaftlicher Definition keine Spitzenerträge bringen. Gefüttert werden nur Gras und Heu sowie pflanzliche Zusatzstoffe wie Gerstenschrot oder Biokraftfutter für die Lämmer – gentechnisch verändertes Soja ist bei Bio tabu.

Die Zukunft der Landwirtschaft ist bio und regional

Der Klosterhof ist seit Mitte 2009 Mitglied beim Bio-Verband Biokreis. „Bio habe ich schon immer gewollt. Der Betrieb war früher nur zu klein, die Bio-Zertifizierung hätte sich nicht gelohnt. Aber dann haben wir die kritische Größe erreicht und den Antrag auf

► Die Rinder der alten Rasse Rotes Höhenvieh sind von Frühjahr bis Spätherbst auf der Weide. Im Winter genießen sie den Komfort des Offenstalls.



Bio-Zertifizierung gestellt“, erzählt Peter Schmidt und fügt überzeugt hinzu: „Bio und regional, das sind die Grundsätze meiner Landwirtschaft. Diese Kombination bietet vielen kleineren und mittleren Betrieben echte Zukunftsperspektiven – den Bauern eben, die ihre Nischen neben der großen Agrarindustrie finden müssen.“

Fleisch bewusst genießen

Schmidt verkauft das Fleisch und die Fleisch-Produkte rund ums Rote Höhenvieh und Bergschaf – wie Salami und Schafschinken – üblicherweise frisch nach der Schlachtung, größtenteils direkt ab Hof.

„Zum Glück ändert sich bei immer mehr Menschen das Bewusstsein und das Einkaufsverhalten beim Fleisch. Qualität geht vor Quantität“, stellt Peter Schmidt seit einigen Jahren fest.

▼ Bergschafe sind als Rasenmäher ideale Landschaftspfleger.

