

Mehr Bio-Fleisch aus der Region

Landwirte und Metzger zeigen Interesse an Bio-Zertifizierungen / Derzeit aber noch große Skepsis

EITERFELD. Regional Bio-Produkte werden beim Verbraucher immer beliebter. Mehr als 60 Landwirte und Metzger aus dem Kreis Fulda und den Nachbarkreisen sind der Einladung der Ökomodellregion Fulda gefolgt und haben sich im Hotel Messmer in Eiterfeld über Bio-Zertifizierungen informiert.

Von **Marcel Blumöhr**
marcel.blumoehr@mguv.de



„Alle wollen mehr Bio-Produkte, aber wie bekommen wir das hin?“, fragte Simone Müller, Koordinatorin der Ökomodellregion Fulda zu Beginn der Veranstaltung. Ihre Antwort: durch Netzwerke zwischen Landwirten, Metzgern und Schlachtbetrieben.

„Viele Landwirte in der Region produzieren bereits biologisch, aber ihnen fehlt es an Strukturen für Bio-Schlachtungen und Bio-Verarbeitung“, machte sie die Problematik deutlich. Andererseits schreckte die notwendigen Zertifizierungen für die Schlachtung nach Bio-Kriterien einige Metzger ab.

Mit diesem ersten Treffen wollte die Ökomodellregion darüber informieren wie Bio-Produktion und Bio-Ver-



Die Landwirte in der Region haben ein großes Problem: Bio-Tiere in Bio-Wurst und Bio-Fleisch verarbeiten geht nicht ohne einen zertifizierten Metzger. An diesen mangelt es allerdings in der näheren Umgebung. Foto: Christian Tech/Rhöner Biosphärenring

arbeitung in der Praxis umsetzbar ist und beim Netzwerken mit Branchenpartnern helfen.

Tobias Wingenfeld aus Hofbieber gehört zu den Landwirten, die bereits Produkte mit Bio-Zertifizierung herstellen. „Seit mehr als 30 Jahren produzieren wir im elterlichen Betrieb nicht mehr konventionell“, erklärte er in seinem Vortrag. Die Familie baue verschiedene Getreidesorten an und halte rund 40 Rinder, 70 Schweine und 150 Hühner.

„Bis auf das Mineralfutter bauen wir alles selbst biologisch an. Aber die Tiere verlieren ihren Bio-Status, weil wir keinen Metzger in der Umgebung finden, der eine entsprechende Zertifizierung hat“, erläuterte der junge Landwirt.

Daher verkaufe die Familie das Fleisch ihrer Tiere als konventionelle Würstchen, Steaks sowie Wurst in ihrem Hofladen und auf den Märkten in Fulda, Hanau und Frankfurt. Was er sehr bedauere, denn immer wieder

würden die Kunden auch nach Bio-Fleisch fragen.

Für Metzgereien gibt es zwei Möglichkeiten Bio-zertifizierte Produkte herzustellen. „Metzgereien können sich als Biobetriebe zertifizieren lassen. Die Kosten für die Kontrolle und die Zertifizierung betragen rund 600 Euro pro Jahr“, erläuterte Gernot Rabenstein von der Bio-Zertifizierungsstelle ABCERT, der selbst als Metzger und Landwirt arbeitet.

Eine andere Möglichkeit ist, dass der Metzger als Sub-

nur nach Bio-Richtlinien an, sondern verarbeitet das Fleisch in der eigenen Bio-Schlachtereier.

Die Nachfragen zeigten, dass großes Interesse an einer Bio-Zertifizierung besteht. Drei Probleme wurden aber von den Zuhörern betont. Zum einen wären die Schlachtbetriebe und Metzgereien bereits jetzt ausgelastet, so dass es unwahrscheinlich sei, dass die Betriebe den höheren Aufwand für eine Zertifizierung tragen wollen. Zudem gebe es immer weniger Auszubildende. Ein weiteres Problem seien die Zertifizierungen der verschiedenen Bio-Verbände wie Naturland oder Demeter, die extra bezahlt werden müssten, aber ein wichtiges Kaufargument für den Verbraucher seien. Das Interesse an Bio-Zertifizierung ist bei den Landwirten und Metzgern in der Region groß. Groß ist allerdings auch die Skepsis. Viele befürchten zunehmende Bürokratie, mehr Aufwand und steigende Kosten.

„Dieser Abend war nur der erste Schritt“, betont Simone Müller. Die Vertreter der Ökomodellregion stehe als Ansprechpartner jederzeit zu Verfügung und helfe dabei, Netzwerke zu bilden. Die ersten Kontakte knüpfen die Anwesenden bereits nach der Veranstaltung.

unternehmer agiert und die Zertifizierung nur für die Schlachtung der Tiere eines einzelnen Landwirts erhält. Die ist bei geringen Mengen mit zwei Schlachtungen pro Monat möglich. Die Kosten in Höhe von 100 bis 200 Euro für Kontrolle und Zertifizierung muss der Landwirt übernehmen.

Auch Bio-Fleisch aus einer Hand ist möglich, wie der Bio-Rhönbauer Joachim Schmitt aus Oberweißbrunn beweist. Er baut das Futter für seine Tiere nicht