



## Genuss und Gewissen

Gut Romenthal am Ammersee züchtet Charolais-Rinder, deren fein marmoriertes Fleisch bei Gourmets begehrt ist. Auf dem Biohof führen die Tiere ein zwar kurzes, aber artgerechtes Leben. Sie bekommen viel Auslauf auf Weiden und fressen ausschließlich Gras und Kräuter

VON ARMIN GREUNE

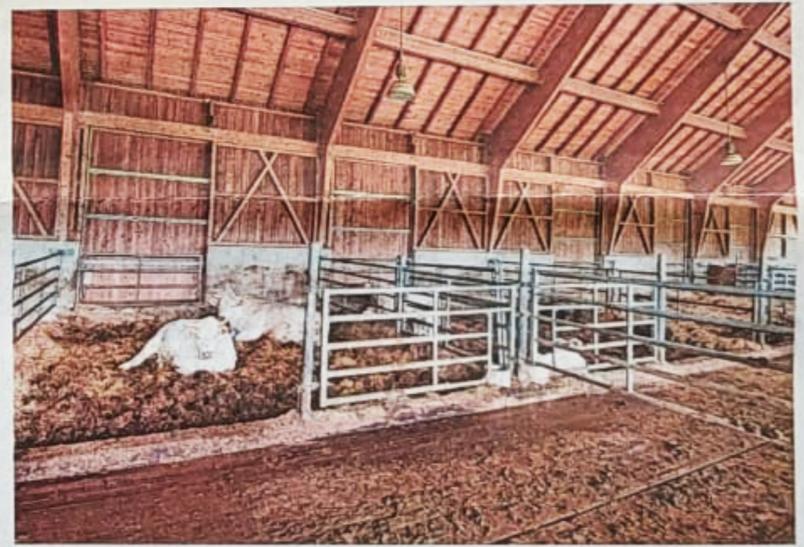
**Dießen** – Auf den letzten Schritten zum Weidezaun werden die Zweibeiner mit lautem, mehrstimmigem Muehen empfangen. „Jule kommt!“, ruft Olivia Pourroy. Sie kennt jedes ihrer 75 Rinder auf Gut Romenthal nördlich von Dießen beim Namen und stellt diejenigen, die sich in vorderster Reihe am Elektrozaun versammeln, den Besuchern persönlich vor: „Charolais sind Charaktertiere.“ Da ist etwa Hugo, der jüngere ihrer zwei Stiere, der auf dem Gut geboren wurde, aber Lehr- und Wanderjahre bei einem auswärtigen Aufzüchter verbrachte. „Er teilt sich die Chefrolle mit der Leitkuh Birgit“, sagt die Verwalterin des Biohofs, der ihrem Bruder Arthus gehört. Sie züchtet am Ammersee ausschließlich Tiere der bei Gourmets begehrten Charolais-Rasse. Fleischkonsum gehört ja wie Flugreisen nicht mehr zu den Dingen, mit denen man sich im Bekanntenkreis brüsten mag. Es lässt sich nicht leugnen, dass gerade der Verzehr von konventionell erzeugtem Rindfleisch einen verheerenden ökologischen Fußabdruck hinterlässt: Ein Kilo davon setzt zwölf Kilo Kohlendioxid frei – so viel wie das Verspeisen von 20 Kilo Mischbrot. Zudem produzieren Wiederkäuer klimaschädlicheres Methan und die Massentierhaltung verschlingt enorme Mengen an Dünger und Futtermitteln. Diese werden oft importiert und tragen wie der Transport von Gülle und der Tiere weiter zur Treibhausgasemission bei.

### SCHMECKT ECHT GUT

#### Köstlichkeiten aus der Region

Und doch fällt es vielen Verbrauchern schwer, diese Einsichten umzusetzen. Zu sehr schmecken Steaks, Braten oder Rouladen, als dass man sich ihnen ganz verweigern möchte – wobei Geschmack ja eine sehr persönliche Sache ist. Wer je bemerkt hat, wie viel mehr Aromen Gerichte vom freilaufenden Iberico-Schwein, Salzwiesen-Lamm oder Bresse-Huhn entfalten als Billigstücke aus wenig tierfreundlicher Intensivproduktion, ist auf dem Weg vom allesfressenden Karnivoren zum bewussten Genießer. Wenn es ums Rind geht, dann steht die französische Rasse Charolais nach einhelliger Meinung der Gourmets in der Qualitätsrangliste ganz oben. Das feste, nur minimal von feinen Fettäderchen marmorierte Fleisch ist mager und dennoch von unverwechselbarem Geschmack. Wer Suppenfleisch, Hack oder Lende aus extensiver Biohaltung wie der auf Gut Romenthal bezieht, reduziert obendrein klimafeindliche Aspekte des Konsums. Und darf sicher sein, dass die Tiere bis zur Schlachtung ein zwar kurzes, aber artgerechtes Leben geführt haben.

Am Weidezaun zeigt sich Donata besonders zutraulich. Sie kam in einer Winternacht vor fünf Jahren zur Welt, erkrankte schon in den ersten Lebenstagen an lebensbedrohlichem Durchfall und musste mühsam aufgepäppelt werden. Aber Donatas schwere Kindheit brachte ihr auf Gut Romenthal wohl entscheidende Pluspunkte ein, als es an die Selektion ging, welches Kalb für die Nachzucht behalten wird und wer über kurz oder lang beim Metzger landet. Von jährlich 20 bis 25 auf dem Gut geborenen Kälbchen haben die angehenden Bullen die schlechtesten Karten: Sie werden an einen kleinbäuerlichen Biomäster in Niederbayern verkauft. Drei bis fünf der weiblichen Tiere dienen der Nachzucht: „Remonten“ nennt sie Peter Schumacher, landwirtschaftlicher Betriebsleiter des früheren Staatsguts. Etwa zehn Tiere pro Jahr werden auf dem Hof getötet, in der Klostermetzgerei St. Ottilien zerlegt und schließlich im Gut direkt vermarktet.



Die hellhäutigen, muskulösen Charolais-Kühe wachsen auf der Weide relativ langsam heran und neigen kaum zur Fettbildung. Gutsverwalterin Olivia Pourroy und Betriebsleiter Peter Schumacher kennen alle 75 Rinder persönlich und rufen sie beim Namen. Im vormaligen Staatsgut oberhalb des Ammersees werden außer Fleisch auch Ferienwohnungen, eine Hochzeitssuite, ein Saal, die Kapelle und der Innenhof für Veranstaltungen angeboten. Im offenen Stall finden ganz junge Kälber und ihre Muttertiere Ruhe. FOTOS: ANLET ULFERS

Um für die portionierten Fünf- und Zehnkilo-Mischpakete Abnehmer zu finden, ist weder Veredelung noch Marketing nötig. Interessenten tragen sich auf einer Liste ein und werden verständigt, wenn die monatliche Auslieferung bevorsteht. 18 Euro pro Kilo beträgt der Preis, das Fleisch ist dann küchenfertig zerteilt und verpackt. Seit dem Pandemieausbruch sei die Nachfrage noch mal gestiegen, Gutsverwalterin Pourroy vermutet, dass der Lockdown der Gaststätten dazu beigetragen hat. Als sie vor zehn Jahren mit der Charolais-Vermarktung begann, standen auch einige Feinschmeckerrestaurants auf der Liste ihrer Abnehmer. Doch die High-End-Gastronomie sei vor allem an den Edelstücken interessiert: „Für 20 Kilo Filet müsste ich vier Tiere keulen.“ Die Gutsverwalterin ist aber im Sinne der Slow-Food-Bewegung Anhängerin der

„Nose to Tail“-Verwertung, die alle Teile eines Schlachttiers optimal nutzt. Und sie verkauft ohnehin lieber an die Endverbraucher, der persönliche Kontakt mit den Kunden ist ihr auch wichtig.

Auf der Weide hat Donatas Kälbchen Milchschaum am Maul. Es kam im Februar zur Welt und ist jetzt schon gut 200 Kilo schwer. Das rasante Wachstum verdankt das Jungtier ausschließlich Muttermilch und Gras, lediglich Minerale nimmt es zusätzlich am Leckstein auf. Der von Bioland rigide kontrollierte Betrieb produziert sein Futter selbst, nur für die Einstreu im Stall wird Stroh zugekauft. Aber nicht irgendein Stroh: Es stammt aus der Pflegemahd im nahen Naturschutzgebiet am Ammerseesüdufer. Die Rinder fressen keinen Mais, kein Getreide, kein Soja – nur Gras und Wildkräuter der Weide. Von November bis April gibt es im Stall Heu, Grum-

met und Grassilage. Das schmeckt man am Fleisch. Man riecht es sogar der Gülle an, die dank effektiver Mikroorganismen weit weniger stinkt als erwartet.

Die etwa zwanzigköpfige Herde hat auf der Weide eine gut zehn Hektar große Fläche zur Verfügung. Alle Bäume darauf sind wie mit dem Lineal waagrecht gestutzt, der untere Kronenrand liegt auf Hornhöhe der Tiere. Mit dem Verbiss optimieren die Rinder selbständig ihren Lebensraum: Unter den Kronen findet die Herde Schutz vor Unwettern und sengender Sonne. Betriebsleiter Schumacher, Agraringenieur oder „Cowboy“, wie er selbst scherzhaft anmerkt, erläuterte das Prinzip der extensiven Beweidung, das in Romenthal für jede Großvieheinheit einen Hektar Fläche vorsieht: Bis zum Herbst zieht die Herde zweimal auf benachbarte Parzellen um. Dort offenbart sich Ende

Mai noch eine für Fettwiesen erstaunliche Artenvielfalt. Ein Dutzend verschiedene Blumen lockt Insekten an, es dominiert der Scharfe Hahnenfuß – das so ziemlich einzige Kraut, das die Kühe verschmähen.

Futter, Freilandhaltung, Bolzenschuss auf dem Hof und nicht nach qualendem Lebendtransport: All das lässt sich mit Nase und Gaumen erspüren, Zweiflern sei ein Vergleichstest angeraten. Das Geschmackserlebnis könnte allerdings dazu führen, dass man künftig das wässrige Stück von der Supermarkttheke nicht mehr so recht goutieren kann. Und dann das Braten von Tiertteilen lieber nur noch ein- oder zweimal wöchentlich auf sich nimmt, um sich etwas wirklich Gutes zu gönnen. Davon könnten alle profitieren: der Mensch, die Tiere und der eine Planet, den auch maßloser Fleischkonsum immer rascher in die Klimakatastrophe treibt.