



Die Rinder, die zum Erzeugen von Bio-Fleisch genutzt werden, leben in einer naturbelassenen Landschaft an der Nahtstelle der Kreise Lichtenfels, Kulmbach und Kronach. Die sanften Hügel und saftigen Weiden erinnern ein wenig ans Allgäu. Auf insgesamt rund 20 Hektar großen Weideflächen hält die Familie Tzschoppe in Eben auf artgerechte und schonende Weise rund 70 Rinder. Foto: Marcus Tzschoppe

Kühe, die in Ruhe leben dürfen

RINDFLEISCH Die Öko-Modellregion Obermain-Jura bietet biologisch erzeugte Produkte und kurze Wege für Verbraucher. Eine neue Kooperation mit Bio-Bauern und den Edeka-Supermärkten soll das fördern.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **MATTHIAS EINWAG**

Kreis Lichtenfels – Wer nach Eben fahren möchte, sollte zuvor Google-Maps bemühen. Der Weiler, der zur Stadt Burgkunstadt gehört, liegt verborgen hinter sieben Bergen in einer wunderbaren Landschaft, die ans Allgäu erinnert. Sanfte Hügel, saftige Weiden, nur hin und wieder eine schmale Straße. Hier, an der Nahtstelle der Kreise Lichtenfels, Kulmbach und Kronach, halten Janine und Marcus Tzschoppe auf ihrem von Bioland zertifizierten Bauernhof rund 70 Milchkühe.

Die Tiere grasen auf ausgedehnten Wiesen. Sie bleiben lange auf dem Hof, werden artgerecht gehalten und haben ein längeres Leben als die meisten anderen Schlachttiere. In der konventionellen Haltung werden Rinder etwa vier Jahre alt. Auf dem Hof der Familie Tzschoppe leben sie doppelt so lange. Dann werden sie im nahe gelegenen Kulmbacher Bio-Schlachthof getötet.

Kürzere Wege vom Erzeuger zum Kunden

Die Öko-Modellregion Obermain-Jura geht nun beim Verkauf neue Wege. Zusammen mit der Firma Edeka-Werner soll eine Wertschöpfungskette der kurzen Wege aufgebaut werden, die das Bio-Fleisch näher an den Endverbrau-

cher bringt, sagt Projektmanagerin Bianca Faber. In der Region gebe es viel Bio-Fleisch, doch bisher sei dieses Produkt fast ausschließlich direkt bei den Landwirten erhältlich.

„Wir hoffen, bald 30 Prozent Bioprodukte zu produzieren und zu verkaufen – das wäre rund das Zehnfache vom bisher Verkauften.“

BIANCA FABER
Projektmanagerin
der Öko-Region Obermain-Jura

Das soll sich nun durch die Kooperation mit Edeka ändern. Ehrgeiziges Ziel der Öko-Modellregion: „Wir hoffen, bald 30 Prozent Bioprodukte zu produzieren und zu verkaufen – das wäre rund das Zehnfache vom bisher Verkauften.“

Christian Werner wird das Bio-Rindfleisch zunächst in seinen Edeka-Super-

märkten Lichtenfels und Burgkunstadt anbieten. Dafür seien inzwischen umfangreiche Zertifizierungen erfolgt, selbst die Würsttheke musste für diesen Zweck von einem Fachinstitut abgenommen werden. „Wir folgen dem Gedanken der Nachhaltigkeit, um das in der Region erzeugte Fleisch auch hier zu verwerten“, sagt Christian Werner. „Aufgabe des Handels ist es, nach Wegen zu suchen, um den Kunden etwas anzubieten: nach dem Motto aus der Region für die Region.“

Verbraucher suchen nach Bio-Produkten

Die neue Kooperation mit der Öko-Modellregion und den Biobauern habe den Vorteil kurzer Wege und hoher Qualität, ergänzt die Metzgermeisterin Anja Hofmann, Leiterin des elfköpfigen Metzger-Teams von Edeka-Werner. Gerade in Zeiten der Pandemie seien regionale Produkte von den Kunden gesucht.

Die Nachfrage sei in den vergangenen Monaten stark gestiegen. Das wachsende Interesse an regionalen Produkten, die man mit gutem Gewissen genießen könne, sei in allen Altersgruppen feststellbar.

„Wir sind sehr froh, dass Edeka das mitmacht“, erklärt Michael Stromer, der Projektleiter der Öko-Modellregion. Auch er unterstreicht, dass der Ge-

danke der Nachhaltigkeit im Vordergrund stehe. Was in der Region erzeugt und verwertet werde, sollte dem Verbraucher für den täglichen Bedarf angeboten werden. „Wir wollen Öko-Fleisch auch in kleineren Mengen allgemein verfügbar machen – regionaler geht's nicht“, sagt er.

Christian Werner ist überzeugt, dass dieses Modell beim Kunden ankommt: „Wir versuchen, den Verbrauchern aufzuzeigen, wie Fleisch früher erzeugt wurde.“ Bratenstücke, Gulasch, Rouladen, Steaks und Hackfleisch seien im Angebot. Ausprobiert werde ferner, ob der Kunde eingeschweißte Fleischstücke kaufe, die für den Dampfbäckofen geeignet sind. „Je älter die Tiere“, fügt Christian Werner hinzu, „desto länger muss das Fleisch reifen und gekocht werden – doch dadurch nimmt auch die Qualität zu, das Fleisch bekommt einen intensiveren Geschmack.“

Janine und Marcus Tzschoppe freuen sich jedenfalls auf die Zusammenarbeit. Zwei Rinder haben sie schon geliefert. Bis zu zwölf pro Jahr könne ihr Hof zur Verfügung stellen, schätzen sie. Für die schonende Haltung ihrer Tiere tun sie alles. Davon dürfen sich die Verbraucher selbst überzeugen. Janine Tzschoppe: „Der Kunde möchte sehen, wo das Fleisch herkommt.“



Janine und Marcus Tzschoppe halten auf ihrem zertifizierten Bauernhof in Eben bei Burgkunstadt die Rinder, die zur Bio-Fleischerzeugung gebraucht werden. Foto: ME

Die Öko-Modellregion Obermain – Jura

Projekt Die Region Obermain-Jura umfasst den Kreis Lichtenfels und Gebiete aus dem benachbarten Landkreis Bamberg (die fünf Kommunen Stadelhofen, Königfeld, Wattendorf, Scheßlitz und Zapfendorf). Die Gemeinden und Städte wollen unter dem Namen Obermain-Jura in verschiedenen Bereichen die eigene Identität stärken und weiterentwickeln. Projektträger ist der Kreis Lichtenfels.

Ziele Gemeinsam wollen die Mitgliedsgemeinden unter anderem die naturverträgliche Landwirtschaft in Kombination mit einem Angebot regional erzeugter Nahrungsmittel vorantreiben. In

der Region liegt der Anteil landwirtschaftlicher Nebenerwerbsbetriebe bei rund 80 Prozent. Der Anteil an Flächen, für die Umwelt- und Extensivierungsaufgaben gelten, liegt bei etwa 79 Prozent. Trotzdem werden bis dato nur sechs Prozent der Fläche ökologisch bewirtschaftet. Neben Obst und Gemüse aus der Region soll nun auch Bio-Fleisch besser vermarktet werden. Ziel ist, auf rund 30 Prozent verkaufte Bioprodukte zu kommen.

Kontakt Projektmanagerin Bianca Faber vom Landratsamt Lichtenfels ist zu erreichen unter Tel. 0173/3178470 und Mail Bianca.Faber@landkreis-lichtenfels.de