

Donnerstag, 15. Oktober 2020, Miesbacher Merkur / Lokalteil

Warum Dumpingpreise keine Zukunft haben

MIESBACHER WEG - Landwirt und Metzger Josef Killer aus Wall fordert fairen Wettbewerb

VON SEBASTIAN GRAUVOGL



Treten fürs Tierwohl ein: Landwirt und Metzger Josef Killer und Öko-Modellregions-Managerin Stephanie Stiller vor der mobilen Schlachtbox von Killers Betrieb in Wall. Foto: Thomas PLettenberg

Landkreis/Wall – Tellerfleisch vom kleinen Metzger aus dem Nachbarort, Entenkeulen direkt vom Bauern nebenan: Immer mehr Restaurants preisen die regionale Herkunft ihrer Produkte an. Was sich auf den Speisekarten gut macht, ist in vielen Fällen eher eine geschickt vermarktete Ausnahme, weiß Josef Killer aus Wall. Handwerkliche Metzger und Kleinbauern seien oft nur ein Aushängeschild für einzelne Gerichte, während der überwiegende Teil des in der Küche verarbeiteten Fleisches von Großlieferanten stamme, kritisiert der Landwirt, der auf seinem Hof in Markhaus bei Wall ei-

ne Metzgerei mit eigener Schlachtung betreibt. „Das kann nicht sein“, sagt Killer. Zwar werde der Privatverbraucher immer sensibler und kritischer beim Einkauf, Gastronomie und öffentliche Einrichtungen hätten aber noch erheblichen Nachholbedarf. Helfen könnte hier die Öko-Modellregion. „Da haben wir große Erwartungen“, sagt Killer.

Das gilt auch für die Zivilcourage Miesbach. Als „Gegenpol zur Fleischindustrie“ lobt das Aktionsbündnis regionale Metzger wie Killer. Diese stünden als echte Partner der Bauern und Verbraucher für faire, vertrauenswürdige und nachvollziehbare Zusammenarbeit. In ihrer Reihe „Miesbacher Weg“ stellt die Zivilcourage beispielhaft Betriebe vor, die diese Philosophie vor Ort verkörpern und hofft damit, eine breite gesellschaftliche Diskussion über die Produktionsbedingungen in der Landwirtschaft anstoßen zu können. Die Botschaft: Es reicht nicht, auf immer wieder auftretende Skandale in großen Fleischfabriken mit Zorn und Entsetzen zu reagieren. Ziel müsse es vielmehr sein, Betriebe wie die Metzgerei Killer durch das eigene Einkaufsverhalten und ein Umsteuern der Politik zu fördern und damit auch weitere Produzenten für den „Miesbacher Weg“ zu begeistern.

Killer weiß aus eigener Erfahrung, dass die Rahmenbedingungen dafür noch längst nicht perfekt sind. Tatsächlich finde ein unfairer Wettbewerb statt. Kleine Betriebe seien im Vergleich zu industriellen Massenschlachtereien in vielerlei Hinsicht benachteiligt. Ob bei staatlichen Gebühren für Fleischbeschau oder Schlachtabfälle, bei Energiekosten oder technischen und bürokratischen Auflagen: Das Fleischerhandwerk sei in vielem durch Gesetze und Vorschriften stärker belastet als die Industrie. „Spätestens jetzt müsste jeder Verbraucher erkennen, warum bei uns keine Dumpingpreise möglich sind“, sagt Killer. Bei den aktuellen Preiskämpfen in den Supermarktketten könnten aber weder handwerkliche Metzgereien noch kleinbäuerliche Betriebe bestehen.

Um gegenzusteuern, brauche es eine stärkere Förderung der regionalen und handwerklichen Produktion und den Abbau von unverhältnismäßig hohen Auflagen. Als konkrete Maßnahme schlägt Killer etwa die Senkung der Schlacht- und Konfiskatgebühren vor. Umgekehrt müssten die Verbraucher bereit sein, für Bauern und Metzger zufriedenstellende Preise Fleisch- und Wurstpreise zu be-

zahlen. Der Gegenwert: kurze, angstfreie und damit tierwohlorientierte Schlachtkreisläufe, beispielsweise durch die von Killer selbst praktizierte Methode des Weideschusses.

Die Öko-Modellregion ist sich ihrer Verantwortung und auch der Erwartungshaltung von Erzeugern wie Josef Killer bewusst. Mit dem Online-Portal www.miesbacher-weidefleisch.de habe man eine Plattform geschaffen, die die Produktionsbedingungen der Mitgliedsbetriebe voll transparent darstellt, erklärt Öko-Modellregions-Managerin Stephanie Stiller. Wer hier aufgeführt wird, müsse strenge Kriterien in punkto Tierhaltung, Fütterung, Schlachtung und Fleischreifung erfüllen. Besondere und alte Rinderrassen würden gezielt gefördert.

Die von Killer genannten Herausforderungen einer stärkeren Nachfrage seitens der Gastronomie und Hotellerie sind Stiller bewusst: „Wir wollen die Direktvermarkter hier mit Netzwerkarbeit gezielt unterstützen.“ Der „Miesbacher Weg“ soll Schule machen – auch bei den Metzgereien.