

Landidylle: Josef
Berghammer, die
Töchter Sofia,
Annalisa und Theresa
und Ehefrau Maria
leben auf dem Hof aus
dem Jahr 1763



Mit dem Traktor
wird das Trinkwasser
für die Rinder auf
die Wiese gebracht



Die Nähe zum Tier zählt für Bauer
Josef Berghammer. Jedem der 24
Rinder, Kälber und Mutterkühe hat
die Familie einen Namen gegeben

Ein gutes Leben haben die Rinder auf den Wiesen am Sternecker-Hof. Im Winter ziehen sie um in ihren modernen Stall

Die große
**LESER-
REPORTAGE**
freundin-Leserinnen
schreiben ihre eigene
Geschichte

Wie funktioniert ein **BIO-HOF?**

Kann man Fleisch aus ökologischer Landwirtschaft mit gutem Gewissen essen? Wie leben die Tiere dort und wie werden sie geschlachtet? freundin-Leserin Desiree Schulz wollte es genau wissen und besuchte einen Bio-Hof in Bayern

**Text: Desiree Schulz,
Barbara Woinke.
Fotos: Eva-Maria Feilkas**



Ein Tag auf dem Land: freundin-Leserin Desiree Schulz (li.) und freundin-Autorin Barbara Woinke

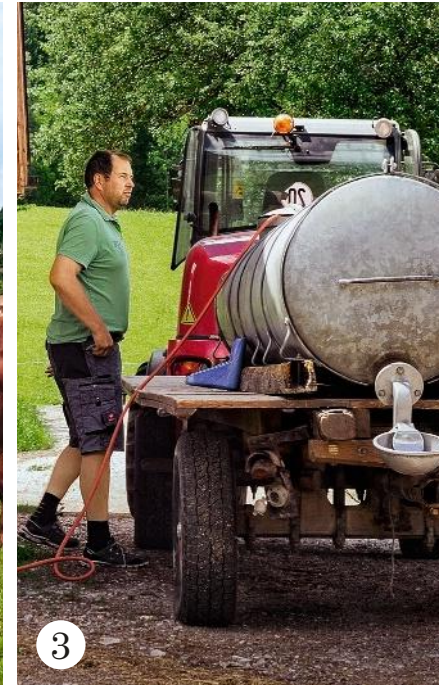
Es ist erst kurz nach acht Uhr am Morgen und das idyllische Gmund am Tegernsee ist noch völlig ruhig. Selbst die Pferde, an denen ich vorbeikomme, scheinen sich über den frühen Besuch zu wundern und blicken mir neugierig hinterher. Wie auf einem Postkartenmotiv taucht der Sternecker-Hof hinter der nächsten Kurve vor mir auf: Alles sieht so gepflegt und einladend aus, dass ich es mir am liebsten sofort in einer der Ferienwohnungen gemütlich machen würde. Denn wie viele Bauernhöfe vermietet auch Familie Berghammer Zimmer, allein mit Landwirtschaft kann man heute kaum die Kosten decken. Als mein Blick über den bewaldeten Berghang hinter der Kuhweide gleitet, bekomme ich Gänsehaut, so schön ist es. Doch im Gepäck habe ich keine Urlaubskleider, sondern viele Fragen. Josef (46) und Maria (40) empfangen mich herzlich. Ich darf mich heute auf ihrem Hof umsehen und hoffe, hier eine Lösung für einen Gewissenskonflikt zu finden, der mich schon »»



1



2



3

lange beschäftigt. Ich habe im letzten Jahr von April an kein Fleisch mehr gegessen. Es gab für diesen Entschluss keine gesundheitlichen Gründe, ich wollte nur nicht mehr, dass für meine Ernährung ein Tier gezüchtet und gequält wird und letztlich sterben muss. Reportagen über Massentierhaltung, in der es ausschließlich um eine hohe Produktion geht und das Leben der Tiere geprägt ist von Enge, Schmerzen und Krankheiten, machten mich traurig. Filme über das qualvolle Sterben im Schlachthof brachten mich zum Weinen. Wenn ich daran dachte, Fleisch zu essen, sah ich die Augen der Tiere vor mir. Doch im Sommer fühlte ich mich plötzlich kraft- und energieloser als vor dem Verzicht auf Fleisch. Mir war schwindelig, ich war müde – nur wollte ich nicht wahrhaben, dass dieser Zustand an einem Mangel in meiner Ernährung liegen könnte. Ende letzten Jahres strengte mich der Verzicht dann körperlich so an, dass ich Zweifel an meiner Entscheidung bekam. Ich ließ mich beraten, erfuhr, dass es bei Vegetariern tatsächlich mit einigen Nährstoffen schwieriger wird. Eisen wird beispielsweise nur durch Fleischprodukte in direkt verwertbarer Form vom Körper aufgenommen. Ich beschloss daraufhin, wieder Fleisch zu essen. Ganz wenig, ganz bewusst und ausschließlich bio. Mir ging es dabei einzig darum, mich körperlich besser zu fühlen. Dass ich für gutes Fleisch mehr Geld ausgeben musste, störte mich nicht. Ich war mir allerdings unsicher,

ob die Tiere auf einem Bio-Bauernhof wirklich ein würdevolles Leben vor ihrem Tod haben. Auch die Methode der Schlachtung interessierte mich. Oder wollte ich mit dem Verzehr von Bio-Fleisch bloß mein Gewissen beruhigen? Mit diesen Gedanken im Kopf sitze ich jetzt Josef und Maria gegenüber. Sympathisch und bodenständig wirken sie. Stolz erzählen sie von ihrem Hof, den es seit dem Jahr 1763 gibt und dessen Geschichte sich bis 1353 zurückverfolgen lässt. Ich muss aufpassen, dass ich wegen des bayrischen Dialekts auch alles richtig verstehe. Die 11-jährige Sofia, eine der drei Töchter, kommt immer wieder kurz zu uns und kuschelt sich an ihre Mama, während die erzählt. Bis vor wenigen Monaten standen in einem Stall 24 Milchkühe, jetzt traben genau so viele Pinzgauer Rinder über die Wiese hinter dem Hof. Statt Bio-Milchwirtschaft zu betreiben, züchten die Berghammers seit einiger Zeit Weiderinder. Aber woher weiß der Stadtmensch bei seinem Wochenend-Ausflug, welcher Bauer in der Region um den Tegernsee Bio-Fleisch anbietet? „Dafür gibt es eine Website“, erklärt Josef. Unter miesbacher-weiderind.de findet man eine Liste, bald werden auch die Berghammers daraufstehen. Doch bis die ersten Tiere geschlachtet werden, dauert es noch. Anders als in Massenbetrieben werden die Tiere auf einem Bio-Bauernhof nicht mit Hormonen und Kraftfutter künstlich schnell hochgezüchtet. Zwei bis drei Jahre bleiben die Rinder auf der Wiese, füttern

DER ALLTAG AUF DEM BIO-HOF

1 „Die beste Investition“ nennt Josef Berghammer diese Massagebürste. Die Tiere stehen oft Schlange, um sich das Fell schubbern zu lassen.
2 Die Pinzgauer Rinder kennen die Familie und sind nicht scheu. Wanderer sollten dagegen besser Abstand halten.
3 Josef füllt den Tank mit dem Trinkwasser für die Tiere auf und bringt ihn später auf die Weide.
4 Stall mit Laufband: Hier wird der Mist automatisch entsorgt, freundin-Reporterin Desiree lässt es sich von Josef Berghammer erklären.
5 Die 13-jährige Theresa pflegt auch Traditionen: Sie ist in einer Volkstanz-Gruppe



frische Gräser und Kräuter. Im Winter ziehen sie um in den Stall. Der sieht völlig anders aus, als ich ihn mir vorgestellt hatte. Kein düsteres Gebäude, in dem die Tiere auf Metallrosten in ihrem eigenen Dreck stehen, sondern eine große, lichtdurchflutete Holzhalle. Alles ist modern und sauber. Dafür haben die Berghammers die neueste Technik gekauft. Statt mühsam den Mist mit einer Gabel zu entsorgen, wird er über eine Schieberbahn, eine Art Laufband abtransportiert. Das Futter wird auf einem anderen Laufband serviert. „Es ist ein bisschen wie beim Running Sushi“, sagt Josef und grinst. Am besten gefällt mir die runde gelbe Kratzbürste, die die Tiere massiert, wenn sie daran vorbeilaufen. Auch Rinder brauchen Streicheleinheiten!

Ich spüre, dass sich die Bauern Gedanken über die Tiere und deren Leben machen. Seit sie keine Milchwirtschaft mehr haben, verfügen Maria und Josef plötzlich über deutlich mehr Zeit. „Früher habe ich mir den Tag so eingeteilt, dass ich Punkt 16.30 Uhr mit allem fertig war“, erzählt Maria. Das war der Zeitpunkt, an dem die Kühe gemolken werden mussten. „Und obwohl das jetzt wegfällt, bin ich immer noch Punkt 16.30 Uhr fertig – und überlege mir dann erst mal, was ich in den zwei Stunden vor dem Abendbrot noch anfangen kann.“ Sie nimmt mich mit auf die Weide zu den braun-weißen Pinzgauer Rindern. Den Elektrozaun drücken wir mit Stöcken herunter und als ich die Wiese

betrete, wird mir auf einmal doch ziemlich mulmig. Emo, ein Ochse und der Liebling der Töchter, läuft auf uns zu. Er möchte gestreichelt werden und fordert das freundlich ein, indem er mit seiner feuchten Schnauze immer wieder an meinen Arm stupst. Wird Emo auch irgendwann geschlachtet werden? Tochter Sofia drückt sich fest an das Tier. „Meine Eltern haben uns ein Pferd versprochen, aber wenn Emo am Leben bleibt, verzichte ich darauf“, sagt sie. Josef murmelt etwas, aus dem ich heraushöre, dass er das nicht garantieren kann. Eines der Rinder beobachtet uns argwöhnisch. Als das Tier die Bauern erkennt, scheint es sich sofort zu entspannen. Sobald ich einem Rind den Rücken kehre, werde ich wieder unsicher. Ich soll mich langsam bewegen, keine Angst zeigen. Die Tiere könnten Angst förmlich riechen und dadurch unruhig werden. Genau das ist auch ein Problem bei der konventionellen Schlachtung: Durch die Enge im Transporter und den ungewohnten Kontakt mit Menschen bedeutet bereits der Weg zum Schlachthof Stress für die Tiere. In ihrer Angst stoßen sie Geruchssignale aus – die Panik überträgt sich auf alle anderen. Zusätzlich führt der Stress zur Ausschüttung von Adrenalin. „Die Tiere leiden. Eine unnötige Quälerei. Außerdem wird das Fleisch trocken und im aller schlimmsten Fall sogar unbrauchbar“, sagt Josef Berghammer und fügt hinzu: „Die Tiere sollten so nah wie möglich am Hof geschlachtet werden. Man kann dann ja das Fleisch >>



1



2




3

DIE FAMILIE IST FÜR EINEN HOF DAS WICHTIGSTE

1 Josefs Mutter Anneliese (hier mit Katze Tiger) und ihr Mann leben beide auf dem Hof. 2 Im künftigen Hofladen soll neben hausgemachten Nudeln (von Marias Bruder Andreas) bald auch Tegernseer Bio-Weiderind angeboten und verkauft werden. 3 Mädels mit Power: Theresa und Sofia auf dem Traktor

herumfahren, aber nicht die Tiere. Leider werden die Schlachthöfe immer größer, sind immer weiter weg. Oft sind die Rinder oder Schweine dann drei bis vier Stunden unterwegs. Das ist furchtbar.“ Deswegen läuft es hier anders ab. Für den Sternecker-Hof ist vom Landratsamt der sogenannte „Weideschuss“ genehmigt: Der Metzger erschießt die Rinder, während sie auf der Weide grasen oder in ihrer gewohnten Umgebung im Stall sind. Die anderen Tiere auf der Weide bemerken nichts.

Der Sternecker-Hof ist ein zertifizierter Bio-Betrieb, der sich dem Anbauverband „Naturland“ angeschlossen hat. Und der hat strenge Vorgaben: Regelmäßig wird kontrolliert, alles muss dokumentiert werden. Was wird verfüttert? War ein Tier krank? Bekam es Medikamente? Überprüfungen erfolgen auch unangemeldet und sind nicht ganz billig: Im Jahr kostet das knapp 500 Euro. Wäre es finanziell nicht besser, 100 statt 24 Rinder zu haben? Josef schüttelt den Kopf. Er will die Anzahl der Tiere an die Größe seiner Weideflächen anpassen, damit er ohne den Zukauf von Futter und Weidefläche agieren kann. Das ist gelebte Landschaftspflege – und der Verbraucher, der nachhaltig produziertes Fleisch kauft, trägt so dazu bei, die Natur und den Lebensraum zu schützen. Inzwischen ist es Mittag geworden. Maria hat Gulasch, Nudeln und Salat vorbereitet. Keine Alltäglichkeit, Berghammers essen sehr viel weniger Fleisch als früher. „Wir brauchen es einfach

nicht mehr jeden Tag. Und es ist natürlich auch eine Preisfrage, denn gutes Fleisch ist einfach teurer“, sagt Maria. Die ganze Familie sitzt gemeinsam am Tisch. Statt von einem schnarrenden Radio wird das Essen vom Glockengeläut der Kühe begleitet. Eine glückliche Runde. Genauso behalte ich sie in Erinnerung, als ich Abschied nehme. So ganz sicher, ob ich Fleisch ohne schlechtes Gewissen essen kann, war ich nach meinem Besuch jedoch noch immer nicht. Erst beim Schreiben dieser Reportage ist mir bewusst geworden, wie groß die Wertschätzung auf dem Sternecker-Hof den Tieren gegenüber ist. Aber kann ich, nur, weil es mir nicht gut geht, wenn ich völlig auf Fleisch verzichte, Bio-Fleisch essen? Denn auch wenn die Tiere ein schönes Leben hatten und die Schlachtung so schonend wie möglich ist – kein Tier stirbt gern. Mein Plan: Ich werde einen neuen Versuch starten, fleischlos zu leben. Und sollte ich spüren, dass ich Fleisch brauche, wird es Bio-Fleisch sein – ich suche mir schon mal einen Bio-Bauernhof bei mir in der Nähe. Auf den Sternecker-Hof kehre ich trotzdem bald zurück. Als Urlauberin. Und die Rinder? Kriegen eine Streicheleinheit. 



Schnauze hoch! Die Pinzgauer Rinder sind besonders robust – und noch dazu einfach hübsch