

Genuss mit Verantwortung

Taurus Weidefleisch betreibt im Emsland Landschaftspflege und produziert Fleisch erster Güte

Von Tobias Böckermann

HASELÜNNE/BAWINKEL. Direktvermarktung aus artgerechter Haltung in großem Stil – das praktiziert die Landwirtin Imke Erdtmann mit rund 150 Mutterkühen und Kälbern sowie einigen Schweinen. Ein Besuch bei „Taurus Weidefleisch“ in Bawinkel und Haselünne.

„Taurus“ heißt Stier und steht in diesem Fall für einen Betrieb, in dem die Kühe, Rinder und Kälber ganzjährig auf der Weide stehen und kein konventionelles Mastfutter bekommen. Viele Emsländer dürften einige der Taurus-Tiere schon einmal gesehen haben, denn die Robustrinder der Rassen Highland und Galloway halten Überflutungsflächen, Naturschutzgebiete oder Feuchtgrünland von Bewuchs frei. Unter anderem produzieren die Tiere im Haselünner Wacholderhain, in der Meppener Kuhweide oder in der Harener Flutmulde ihr Qualitätsfleisch, insgesamt auf rund 150 Hektar im mittleren Emsland.

Schwierige Auflagen

Aber so nebenbei, wie sich das anhören mag, lässt sich das Fleisch dann eben doch nicht herstellen. Das berichtete Erdtmann rund 20 Gästen, die auf Einladung des Aktionsbündnisses „Bauernhöfe statt Agrarfabriken“ zu einer Betriebsbesichtigung in Haselünne und Bawinkel gekommen waren.

Denn auch Erdtmanns Art der Landwirtschaft ist mit teils schwierigen Auflagen versehen. So darf Imke Erdtmann viele ihrer Naturschutzflächen erst im Juli mähen und muss deshalb den dann geringen Futterwert des Heus in Kauf nehmen.

Einige der Weiden sind auch mit dem einheimischen, aber für Weidetiere giftigen Jakobskreuzkraut durchsetzt. Sie können nicht geheut werden, da die Pflan-



ze in getrocknetem Zustand von den Rindern nicht erkannt und gefressen werde. Die Bekämpfung auf der Weide ist schwierig, Ausstechen der beste Weg, aber auf Erdtmanns großen Flächen kaum umsetzbar.

Viele der beweideten Gebiete hat die Oberthür-Erdtmann GbR, so der ganze Name des Betriebes, aus öffentlicher Hand gepachtet. 2009 hatte die Landwirtin mit der Familie Oberthür das Unternehmen gegründet, Naturschutz und artgerechte Haltung auf der Weide stehen seitdem im Vordergrund. Aber auch ein auskömmliches Einkommen, was bei dieser Art der Landwirtschaft nicht so leicht erzielbar ist.

„Ich bin aber überzeugt von dieser traditionellen emsländischen Weidewirtschaft“, sagt Erdtmann. „Genuss mit Verantwortung“ ist ihr Motto. Sie arbeitet artge-

recht, aber nicht nach Bio-Standard, ist überzeugt in der Sache aber unideologisch. Sie verzichtet zum Beispiel auf Soja im Futter und sucht nach der schonendsten Methode und möglichst kurzen Wegen zur Schlachtung der Tiere.

Nachfrage steigt

Letzteres könnte in Zukunft ein Problem werden, sagt Erdtmann. Denn Schlachtereien müssten EU zertifiziert sein – und die kleinen unter ihnen, die auch geringe Stückzahlen verarbeiten, geraten zunehmend unter wirtschaftlichen Druck und hören auf. Im Konkurrenzkampf mit Großschlachtereien seien sie ohnehin im Nachteil, sagt Erdtmann. Beispiel Fleischbeschau: Sie koste beim Schwein im Großschlachthof 43 Cent, für ihre Tiere wegen der höheren Grundkosten 14,40 Euro.

Problematisch sind für die

Tierhalterin auch Hundebesitzer, die ihre Vierbeiner immer wieder frei in die Kuhherde laufen lassen oder Menschen, die Zäune aufschneiden, um in der Ems baden gehen zu können.

Fehlende Fläche ist für Erdtmann ebenso ein Problem wie für andere Landwirte. „Ich könnte noch mehr Rindfleisch erzeugen, müsste dafür aber Weiden pachten. Und die gibt es nicht.“

Die möglichst natürliche Erzeugung von Fleisch setzt Erdtmann auch bei ihren Schweinen um. Sie hält Kreuzungen aus Buntem Bentheimer Schwein und Duroc. Die Weideschweine werden mit zwölf Monaten etwa doppelt so alt wie ihre Artgenossen im Stall, die Rinder kommen erst mit zweieinhalb bis dreieinhalb Jahren an den Haken. Und einige Kühe werden bis zu 20 Jahre alt.

Die Nachfrage nach dem Fleisch ihrer Rinder und



Vor allem Rinder, aber auch ein paar Schweine hält Imke Erdtmann auf ihrem Betrieb in Bawinkel. Die Aufzucht erfolgt so natürlich wie möglich, die Nachfrage nach dem Fleisch der Tiere und den vielen Wurstprodukten ist groß

Fotos: Tobias Böckermann

Schweine ist derweil groß, und sie steigt. 10 bis 15 Verkaufstermine organisiert Erdtmann pro Jahr im Hofladen in Bawinkel, dabei gehen Kisten mit 12,5 oder 25 Kilogramm Rind, aber auch Aufschnitt, Grillfleisch und

Wurstwaren an die Kunden. Bis zum Herbst 2015 ist Erdtmann bereits ausverkauft.

Kontakt unter www.taurus-weidefleisch.de

 **Bildergalerie**
auf www.noz.de