# Altmühltaler Weiderind

## Premiummarke für Klimaschutz, Landschaftspflege und Tierwohl

## Auftraggeber

**Naturpark Altmühltal**

Naturpark Altmühltal

**Bearbeitung**

**FUTOUR Regionalberatung**

**20.12.2020**

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

# „Altmühltaler Weiderind“ - Umsetzungsphase

## Gliederung


**1 Weidehaltung – Kulturlandschaft der Zukunft** Seite 3

Renaissance von Weidehaltung und von Biodiversität Seite 3
Biodiversität als Herausforderung Seite 6
Weidehaltung und Klimaschutz Seite 8

**2 Weidemanagement – transparente Landnutzung** Seite 12

Weniger Technik – mehr Personalaufwand Seite 12
Transparenz der Weidehaltung als Qualitätsmerkmal Seite 13

**3 Schlachtung mit Achtung – eine neue Philosophie** Seite 15

Rechtliche Absicherung Seite 15
Technisch-rechtliche Rahmenbedingungen Seite 16
Schlacht-LKW oder Einraum-Schlachthaus Seite 21
Förderung mobiler Schlachteinheiten Seite 25
Sachkundenachweis für Weideschlachtung Seite 27

**4 Schlachtmanagement – Dezentralisierung schafft Vertrauen** Seite 29

Regionalisierte Schlachtstrukturen als neuer Trend Seite 29
Weidehaltung und –schlachtung ersetzen Lebendtiertransport Seite 30

**5 Qualität aus Bayern – Top-Qualität vom Extensivgrünland** Seite 32

Praxisbeispiele Weidehaltung Seite 32
Beeinträchtigen Rinderrassen die Fleischqualität Seite 33
Qualität von der Weide bis zur Metzgertheke - Qualitätskriterien Seite 36
Prüf- und Zertifizierungsverfahren Seite 41

**6 Eine Marke für die Weide – „Altmühltaler Weiderind“** Seite 44

Naturpark Altmühltal als Markenträger Seite 44
Vertragliche Vereinbarung (Gesellschaftsvertrag) Seite 49
Verträge zur Warenzeichen-Nutzung Seite 53

**7 Landwirte und Metzger als neue Partner auf Augenhöhe** Seite 57

Organisation für Marketing und Vertrieb Seite 57

**8 Schutz durch Weidenutzung – ein Naturpark-Klassiker** Seite 64

Weidehaltung und Klimaschutz Seite 64

**9 Fazit** Seite 65

**10 Quellen und Literatur** Seite 67

# 1 Weidehaltung – Kulturlandschaft der Zukunft

***Deutschland wurde von der EU-Kommission wegen des Verlusts des EU-weit geschützten artenreichen Grünlands ein Vertragsverletzungsverfahren angedroht. Alleine in Bayern gingen seit 1970 bereits 500.000 ha Grünland verloren. Es sind gerade noch etwa 1 Mio ha Dauergrünland, davon 1/3 als Weideflächen verblieben! Die Brüsseler Kommission hält die bisherigen Bemühungen Deutschlands zum Schutz des Grünlands für absolut unzureichend. Wenn nicht wesentliche Erfolge sichtbar werden, wird das Verfahren dem Europäischen Gerichtshof vorgelegt. Wie schon beim Düngerecht droht der Agrarpolitik des Bundes vom Luxemburger Europäischen Gerichtshof dann ein weiteres schmerzhaftes Urteil. Die EU erwartet gesetzliche Grundlagen, damit eine Wiederherstellung verlorengegangener Grünland-Flächen sowie eine angepasste Bewirtschaftung mit reduzierter Mahd und weniger Düngemitteln ermöglicht werden können.***
***Aber es sind ja nicht nur gesetzliche Rahmenbedingungen, die umzusetzen wären. Grünland ist ein immer noch verkannter wertvoller Lebensraum in unseren Bemühungen um einen umfassenden Klimaschutz! Rinder, Schafe und alle anderen Wiederkäuer sind alleine in der Lage, Weidefutter in hochwertige Fleisch- und in Milch-Qualitäten umzuwandeln. Sie stellen daher für die Menschen keine Nahrungskonkurrenten dar, wenn sie sich – das ist dabei die zwingende Voraussetzung - auf diese natürliche Weise mit frischem oder getrocknetem Gras ernähren. Artenreiches Grünland stellt im Rahmen der globalen Klimapolitik einen immer bedeutenderen Lebensraum dar, der über seine Wurzelmasse und Humusbildung als eine bedeutende $CO^2$-Senke gilt. Jede Tonne Humus im Boden von Wiesen und Weiden entlastet die Atmosphäre um ca. 1,8 to $CO^2$! Angesichts der Tatsache, dass Grünland 40 % der weltweiten Landflächen ausmacht, wird die überragende Bedeutung der Lebensgemeinschaft von Weidetier und Weidegras für die Bodenfruchtbarkeit und die Klimapolitik transparent.***

## Renaissance von Weidehaltung und von Biodiversität

Die Sicherung eines artenreichen Grünlands stellt daher eine der wichtigen Aufgaben des Naturpark Altmühltal als Beitrag zum Klimaschutz und im Zuge der Erhaltung und Weiterentwicklung ökologisch stabiler Kulturlandschaften dar. Um dieses Ziel zu erreichen, arbeitet der Naturpark an ökonomisch tragbaren Konzepten für eine Gewährleistung der dauerhaften Grünlanderhaltung durch eine nachhaltige Nutzung.

Mit der dauerhaften Nutzung von Wiesen und Weiden wird der Landwirtschaft eine einzigartige Perspektive eröffnet, um sich über positiv besetzte Aktivitäten im Klimaschutz zu profilieren. Dauergrünland stellt ein gesellschaftlich hoch akzeptiertes landwirtschaftliches Betriebsziel dar. Gerade im Bereich der Tierhaltung erkennen immer mehr Verbraucher:innen den wesentlichen Unterschied zwischen einer grünlandbasierten und einer auf ackerlandbasierten Kraftfuttergaben aufgebauten Nutztierhaltung. Es stellt daher eine vornehme Aufgabe des Naturparks Altmühltal dar, diesen Bewusstseinswandel aktiv zu begleiten und diese Bewirtschaftungsunterschiede auch in der Landschaft sichtbar zu machen.

Den aufmerksamen Besuchern:innen des Naturparks wird es bereits seit längerer Zeit aufgefallen sein, dass die schon lange andauernde Zeitspanne, in der sichtbar keine oder kaum eine Weidehaltung betrieben wurde, von einer zarten Renaissance weidender Nutztiere langsam abgelöst wird. Auch wenn dies sicher noch eine Nische darstellt, es wird deutlich mehr Geflügel mit

Freilandhaltung angetroffen, hin und wieder sieht man sogar Schweine auf Weiden oder in der Waldmast, wobei diese Option nun zunehmend wieder durch die afrikanische Schweinepest kritisch hinterfragt und damit wohl auch erst einmal ausgebremst wird. Aber die Gäste können im Naturpark endlich auch wieder mehr Rinder als Weidetiere in der Landschaft erleben, was ja auch im Rahmen der Potenzialanalyse zu diesem Projekt bestätigt wird, als rund 2.000 Rinder erfasst wurden, die 2019/2020 auf etwa knapp 2.000 ha Weideflächen gestanden haben. Es darf aber mit Sicherheit davon ausgegangen werden, dass es über diese Zahl hinaus noch ein weiteres Potenzial gibt, da ja nur Rinder von Betrieben erfasst werden konnten, die Interesse an diesem Projekt gezeigt haben. Und selbst die hier bereits erfassten Betriebe haben die Absicht bekundet, ihre Flächen nochmals um insgesamt rund 25 % zu erhöhen.

Während es bis in die jüngste Zeit hinein als unverrückbare Zukunftsperspektive der Rinderzüchtung galt, dass die global zunehmende Nachfrage nach mehr Fleisch, aber auch mehr Milch nur durch Züchtung von Hochleistungstieren mit energiereichem Futter – Mais, Getreide, Soja - zu erreichen war, führte dies unweigerlich zu einer ganzjährigen Stallhaltung. Das verbliebene Grünland wurde im Rahmen dieser Strategie immer intensiver gedüngt und bis zu fünfmal pro Wachstumsperiode gemäht. Auf der Strecke blieben dabei die für die biologische Vielfalt wertvollen Weideflächen mit dem von den grasenden Tieren geschaffenen kleinräumigen Wechsel unterschiedlicher Lebensraumelemente und die früher sehr viel häufigeren artenreichen Blumenwiesen mit ihrer Insektenvielfalt. Deren damals erster Schnitt erfolgte meist erst nach dem Abblühen eines Großteils der Gräser und Kräuter, während heute der erste Schnitt bereits vorgenommen wird, wenn erst wenige blühende Gräser und Kräuter vorhanden sind.

Wie war es dabei möglich, dass die fortdauernde wertvolle Lebensgemeinschaft von Weidetier und Weidegras so sehr aus dem Blickwinkel der Öffentlichkeit geraten konnte?
Es ist in Teilen einer aufgeklärten Bevölkerung zwar bekannt, dass nur eine dichte und ganzjährige Bodenbedeckung zu einer Speicherung von atmosphärischem Kohlenstoff fähig ist, aber dieses Wissen wird weitgehend auf die Bodenbedeckung und Beschattung mit Wald bezogen. Aber auch bei extensiv genutzten Wiesen und Weiden mit in der Regel mehrjährigen Pflanzen erhalten wir eine Situation, bei der die Wurzeln alljährlich nachwachsen, damit Bodenabbau und Erosion dauerhaft verhindern und auf diese Weise zu einem sehr wirkungsvollen Humusaufbau beitragen. Der Humusaufbau übertrifft den unter Wald sogar um das Doppelte. In einem Dauerversuch über nahezu 30 Jahre hat das Grünland-Institut in Berkshire aber auch die Bodenfruchtbarkeit eines Gerstenfeldes mit Grünland auf dessen Nachhaltigkeit untersucht. Innerhalb dieser Zeitspanne reduzierte sich die Bodenbiomasse beim Ackerland um ein Drittel, während sie im Grünland im gleichen Zeitraum um die Hälfte zunahm.

Und es ist aus der Grünlandforschung hinreichend bekannt, dass ein wenig nachhaltiges Weidemanagement zu Überdüngung mit Gülle oder der Einsatz von synthetisch hergestelltem Stickstoffdünger zu Schäden an der Bodenfruchtbarkeit führen. Aber aus der Grünlandforschung ist ebenfalls bekannt, von Dr. Anita Idel in mehreren Publikationen zudem eindrucksvoll belegt und bedauerlicherweise in der praktischen Anwendung weitgehend verdrängt, dass dieser besondere Wert von Weideland nur aus der sehr spezifischen Koevolution von Weidegras und Weidetier heraus möglich wird. Alleine eine regelmäßige Beweidung verhindert das Zuwachsen durch konkurrierende Pfalzen, die ihnen langfristig Licht, Nährstoffe und Raum nehmen. Dieser Sukzessionsprozess führt bei uns regelmäßig zu einem Wald, in anderen Breitengraden zu Buschland.

Eine dauerhafte Sicherung von extensivem Grünland bedarf daher der regelmäßigen und nachhaltigen Nutzung. Über den Aufbau einer guten Grasnarbe, über den Weiterwuchs der Wurzelmasse und damit der Bodenbiomasse und künftigem Humus entscheiden vorrangig Biss, Tritt und Exkremente der Weidetiere. Der Pionier der Kenntnisse um ein nachhaltiges Weidemanagement ist André Voisin mit seinem wegweisenden Werk „Die Produktivität der Weide“ (1958). Ihm verdanken wir diese Erkenntnisse, dass es eben nicht Ansaat und Düngung, sondern diese Wechselwirkungen zwischen der Lebensgemeinschaft von Weidetier und Weidegras sind, denen wir die hohe Güte der Bodenfruchtbarkeit und dem Humusaufbau im Grünland zu verdanken haben. Und hierbei ist es wiederum entscheidend, dass das abgeweidete Gras noch oberirdisch über so viel ATP (Adenosintriphosphat) verfügt, dass danach sofort wieder neues oberirdisches Pflanzengrün gebildet und gleichzeitig Kohlenstoff in den Aufbau unterirdischer Wurzelmasse abgegeben kann.
Erfolgt nämlich eine zu intensive Abweidung der oberirdischen Biomasse, dann kann die Photosynthese nicht unmittelbar wieder einsetzen. Die Gräser müssen dann erst ihre Wurzelmasse abbauen, um aus den Kohlehydraten eigene Energie zu gewinnen. Und erst wenn mit Hilfe dieser Wurzelenergie so viel oberirdisches Grün gebildet wurde, dass gerade das darin enthaltene ATP den Neustart der Photosynthese ermöglicht, kann auch erst wieder Kohlenstoff in die Wurzeln geleitet werden. Diese Kenntnisse sind entscheidend dafür, dass extensiv genutztes Grünland seine hohe ökologische Fähigkeit bei der Humusbildung und $C0^2$-Bindung wahrnehmen kann. Es macht aber auch deutlich, dass dies nur möglich werden kann, wenn diese notwendige Zeitabfolge bei der Beweidung durch ein entsprechendes Herden- und Weidemanagement beherrscht und eingehalten wird (Gefahr der Überweidung). Es wird angesichts des großen – und weithin verdrängten – Potenzials des Grünlands daher zurecht immer wieder bedauert, dass die agrarwissenschaftliche Forschung das Interesse am Grünland und speziell dieser „Weidetier-Weidergras-Beziehungen“ verloren hat. Eine Reihe von Grünland-Instituten sind sogar geschlossen worden und das Forschungs-Interesse gilt mittlerweile nur noch schnellwachsenden Gräsern, die sich als Biomasse für Agrogasanlagen oder zur Produktion von Energiepflanzen eignen.

Vor diesem Hintergrund dramatischer Verluste von ökologisch hochwertigem und extensiv genutztem Grünland, verdient das Interesse des Naturparks Altmühltal an einer Neuorientierung von dauerhaften Weidelandnutzungen allerhöchste Beachtung. Um die Erhaltung von hochwertigem Grünland zu sichern, wird der Naturpark mit der Positionierung der Marke „Altmühltaler Weiderind“ neue und umfassende Anreize bieten, damit nachhaltige Grünlandnutzung attraktiv erlebbare Landschaften erhält oder neu entstehen lassen und damit zusätzlich ein effektiver Beitrag zur Bodenfruchtbarkeit und Humusbildung geleistet werden kann. Er geht mit diesem Ansatz „Schutz durch Nutzung“ nun auch im Bereich der Rinderhaltung einen innovativen Weg. Denn bisher war Landschaftspflege oder Landschaftsoffenhaltung über Beweidung eher ein Thema der Schafhaltung oder der Haltung weniger Robustrinderrassen bzw. von sog. Heckrindern, der Nachzucht des ausgestorbenen Auerochsen.
Landschaftsgestaltung über eine saisonale oder ganzjährige Weidehaltung mit den bei uns heimischen Rinderrassen stellt nach wie vor noch eine Ausnahme dar. Denn nur in wenigen Landschaften Bayerns – vom Alpen- und Voralpenraum abgesehen und auch dort immer seltener – können selbst aufmerksam registrierende Gäste Weideflächen mit Rindern erleben. Längst haben Pferdekoppeln – und das nicht nur im urbanen Umfeld – das erlebbare Bild von Weideflächen und Tierhaltung geprägt.

Immerhin – und dies ganz besonders im Naturpark Altmühltal – trägt aber die Schafhaltung dazu bei, dass den Menschen die Leistung der Landschaftsoffenhaltung über eine extensive Beweidung wieder in das Bewusstsein gehoben wird. Dabei tut sich die gerade für die Landschaftspflege so wichtige Wanderschäferei erheblich schwer, sich alleine mit der Produktvermarktung als Wirtschaftszweig dauerhaft zu behaupten und muss zur Gewährleistung dieser gesellschaftlich erwünschten Leistungen umfassend mit – aber nicht überall gewährten - Umweltagrarmaßnahmen unterstützt werden. Nur so können die von einer Beweidung sehr stark abhängigen extensiven Lebensräume wie Wachholderheiden, Trocken- und Halbtrockenrasen über eine nachhaltige Nutzung dauerhaft gesichert werden. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde das Projekt „Altmühltaler Lamm“ vor rund 30 Jahren konzipiert und hat sich im Naturpark sehr gut etabliert. Ohne diese Vermarktungsunterstützung durch den Naturpark und mehrere Landschaftspflegeverbände wären weder diese charakteristischen Landschaften in dieser Qualität zu erhalten gewesen, noch hätte es damit eine heute durchaus für die Region markante kulinarische Spezialität als touristisches Alleinstellungsmerkmal gegeben.

An dieses Erfolgskapitel des Naturparks Altmühltal soll nahtlos angeknüpft werden. Über den Aufbau einer Marke „Altmühltaler Weiderind“ können nun vor allem auch die wertvolleren Auenbereiche, aber auch andere Kulturlandschaften offen gehalten werden, die für eine Beweidung mit Schafen nicht in Frage kommen. Über die nachhaltige Beweidung und eine damit wieder einsetzende extensive Weidehaltung kann der Naturpark einen bedeutenden Impuls setzen, damit Grünlandnutzung, naturschutzfachliche Ziele und die Bereitstellung weiterer hochwertiger regionaler Qualitätsprodukte eine auch für Besucher erlebbare Symbiose bilden und gleichzeitig zu einer regionalen Wertschöpfungssteigerung beitragen. Die positive und über Jahrhunderte bewährte Koevolution von Weideland und Weidenutzung muss wieder stärker in das gesellschaftliche Bewusstsein gerückt werden. Diese wichtige Vermittlungsaufgabe kann der Naturpark mit dem Projekt „Altmühltaler Weiderind“ effizient und öffentlichkeitswirksam aufgreifen. Und in Kombination mit dem bereits erfolgreich begründeten Projekt des „Altmühltaler Lamms“ kann es dann gelingen, die überragende Bedeutung einer nachhaltigen Nutzung des extensiven Grünlands als einen zentralen Baustein des Naturpark-Ansatzes „Schutz durch Nutzung“ in das öffentliche Bewusstsein zu heben.

***Rinderherde in Weidehaltung***

## Biodiversität als Herausforderung

Gerade im Bereich der Weidehaltung stellt sich die Frage nach der geeigneten Rinderrasse völlig anders, als bei der Hochleistungszucht, die sich nicht auf die natürlichen grünlandbasierten Futtermittel beschränken will. Als noch keine Flächenkonkurrenz um Nahrungsproduktion zwischen Tier und Mensch bestanden hatte, waren es insbesondere Futterverfügbarkeit – im Hinblick auf Menge und Qualität - und Temperaturschwankungen, die sich auf die Rassenvielfalt auswirkten. Denn nur dort, wo kein Getreideanbau möglich war, hat sich - ausreichende Futtergrundlagen vorausgesetzt – auch eine Rassenvielfalt entwickeln können, da insbesondere bei den Rindern eine Vielfachnutzung – Fleisch- und Milchproduktion, Arbeitskraft – notwendig war.
Anfang des 20. Jahrhunderts führten dann der Einsatz von Kunstdünger und Chemie dazu, dass höhere Erträge – unabhängig von standörtlichen Nachteilen – möglich wurden. In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurde dieses System auch noch durch Importfuttermittel ergänzt. Und diese Unabhängigkeit von natürlichen Standortbedingungen mit einer grenzenlosen Futtermittel-verfügbarkeit hat schließlich auch noch die Hochleistungszucht durch entsprechende Fortpflanzungstechniken befördert. Die Folgen dieser einseitig ausgerichteten Selektion zeigten sich in zucht- und haltungsbedingten Krankheiten sowie einem Verlust bei Vitalität und Robustheit der Tiere. Da die zunehmende Rationalisierung auch eine Normierung von Wachstumsraten, Formen und Größen erforderlich machte, führte diese Entwicklung unausweichlich in Richtung einer Nivellierung an uniforme Standorte und eine Vereinheitlichung der Tiere.

Dieser einseitig auf Hochleistung ausgerichteten Zuchtbedingungen sind bereits viele Rinderrassen zum Opfer gefallen oder sind augenblicklich vom Aussterben bedroht. Diese Biodiversität schwindet jedoch nicht nur zwischen, sondern zunehmend auch innerhalb der Rassen. Dr. Anita Idel berichtet darüber, dass alleine innerhalb der weltweit vertretenen Rasse der schwarzbunten Holsteiner Friesen der Verwandtschaftsgrad massiv zugenommen hat (Freiland Journal 3/05). So gibt es Spitzenbullen mit über 1 Million Nachkommen und da dieses System auch unter den direkten Nachkommen dieser Zuchtbullen fortgeführt wird, nimmt der Verwandtschaftsgrad immer mehr zu. Eine Lösung wäre nur mit einer Konzeption möglich, die im völligen Widerspruch zu den einseitigen Interessen der Zuchtbetriebe steht. Dies hat in den letzten Jahren dazu geführt, dass sich die Schwerpunkte der Zucht von konstitutionellen Merkmalen (Gesundheit, Lebensleistung) immer mehr in Richtung Quantität (Kilogramm oder Liter) verschiebt.

Es muss daher – auch gegenüber den Verbraucher:innen und damit auch der Politik – stärker bewusst gemacht werden, dass es seit 1992 ein auch von Deutschland ratifiziertes „Übereinkommen für die biologische Vielfalt (CBD)“ aus der Umwelt-Konferenz von Rio gibt.
Die darin enthaltenen Ziele – welche mit der Ratifizierung auch für die Bundesrepublik Deutschland gelten - lauten:

- Erhaltung und Schutz der biologischen Vielfalt,
- nachhaltige Nutzung von Tier- und Pflanzenarten sowie deren Lebensräume und
- gerechte Aufteilung der Vorteile, die sich aus der Nutzung dieser natürlichen Ressourcen ergeben.

Was zur Durchsetzung dieser auch für uns verbindlichen Ziele dabei noch immer mit Nachdruck fehlt, sind Kriterien für gesunde und vor allem für die Freilandhaltung geeignete Rassen und Tiere sowie die angemessene Wertschätzung der Produkte aus einer solchen Tierhaltung.
Wesentliche Ziele einer an diesen Werten orientierten Zucht sind neben der Tiergesundheit und einer davon abhängigen langen Lebensleistung – weitgehend ohne Rückgriffe auf die Tiermedizin – eine besondere Eignung für die Freilandhaltung. Da dieses Potenzial im Grunde genommen in allen nicht auf Hochleistung gezüchteten Rassen steckt, ist dessen Aufdeckung und Bewusstmachung so wichtig. Denn auch viele Landwirte können nicht mehr aus dem Wissensreservoir schöpfen, das hierzu einmal vorhanden war. Die für die natürliche Weidehaltung dabei zentralen Eignungen liegen in der Umgänglichkeit gegenüber dem Menschen und die Verträglichkeit im Herdenverbund.
Daher spielt die Wahl der für eine funktionierende Weidehaltung geeigneten Rinderrassen eine herausragende Rolle. Und es ist auch naheliegend, dass bei einem – gerade von einem Naturpark getragenem – Projekt, der Fokus der vorrangig zu unterstützenden Rinderrassen in jenen liegt, bei denen bereits Erfahrungen in der natürlichen Weidehaltung vorliegen und die auch das Ziel der Erhaltung der biologischen Vielfalt damit vereinen.

Die Erfahrungen aus den wenigen Weiderindprojekten mit einem funktionierenden Herdenmanagement machen die besondere Bedeutung all dieser Aufgabe im Rahmen eines auf hohe Qualität abzielenden Weiderind-Programms deutlich. Dies ist umso bedeutsamer, als es für den Gesamtraum der südlichen Frankenalb keine traditionell prägende Rinderrasse gegeben hatte.

## Weidehaltung und Klimaschutz

Nachhaltige Weidenutzung führt zu einer Bindung von 1,8 to $CO^2$ je Tonne Humus. Damit wird deutlich, dass Rinderhaltung mit einer natürlichen Futterversorgung (frisches oder getrocknetes Gras) eine bedeutende Kohlenstoffsenke bewirkt. Denn nicht etwa das Rind – wie landläufig kolportiert wird - sondern alleine eine unnatürliche Rinderhaltung mit energieintensiven Kraftfutterbeigaben aus Ackerbauflächen bedroht unser globales Klima!
Warum konnte der Ackerbau eine so dominierende Rolle bei der Futtergrundlage für die auf reine grünlandbasierte Nahrung spezialisierten Wiederkäuer erlangen?
Wolfgang Willer (2017) und Anita Idel (2918) haben nachhaltig darauf aufmerksam gemacht, dass die Agrarindustrie weit überwiegend vom Ackerland und dessen Bearbeitung profitiert. Daher ist es auch naheliegend, dass die meisten der Forschungs- und Beratungsleistungen auf eine Intensivierung und damit Industrialisierung der Landwirtschaft ausgerichtet sind. Viele Untersuchungs- und Beratungsergebnisse signalisieren zudem auch noch, dass gerade diese Intensivierungsmodelle die geringsten ökologischen Auswirkungen mit sich bringen. Eine solche Betrachtung wird aber nur dadurch möglich, dass die sog. „Shifting baselines“ nicht angemessen berücksichtigt werden. Denn schon beim Forschungsdesign unterlaufen die ersten Fehler, wenn bestimmte Fragestellungen erst gar nicht ermöglicht werden.

Die Nachhaltigkeit der Weidewirtschaft kann nicht klassisch objektbezogen untersucht und bewertet werden. Hier wird man – wie in vielen anderen ähnlich gelagerten Fällen – erst dann zu einem gesicherten und zukunftsfähigen Ergebnis gelangen, wenn auch der Faktor Zeit und Fläche mit einbezogen wird. Leider wird aber häufig erst gar nicht die alles entscheidende Frage gestellt,

welches Agrarsystem auf Dauer (also über längere Zeiträume) produktiver ist. Viele der wissenschaftlichen Ergebnisse mit diesem Fachhorizont, bei denen z.B. die Biomasseproduktion verglichen wird, beschränken sich auf Untersuchungszeiträume einer Wachstumsperiode.
Und vergleichbar mit wenig wissenschaftlicher Logik wird vorgegangen, wenn z.B. der ökologische Fußabdruck von zwei Kühen mit einer 5.000-Jahresliter-Leistung mit einer Kuh verglichen wird, die eine Jahresleistung von 10.000 Litern erbringt. Bei einer solchen rein wertenden Gegenüberstellung werden nämlich der anteilige Lebenszeitraum einer abgehenden und der sie ersetzenden Kuh ebenso wenig berücksichtigt wie alle anderen Faktoren.

Diese Wissenschaftskritik ist leider auch auf Studien zu erweitern, die dazu geführt haben, dass die Klimarelevanz von Fleisch oder Milch mittlerweile in der breiten öffentlichen Diskussion auf ein einzelnes Klimagas, das Methan beschränkt wird, ohne dass hierbei das gesamtökogische System mit in die Bewertung einbezogen wird. Diese Auffassung hat sich mittlerweile so verselbständigt, das sie ohne zu hinterfragen bei allen sich bietenden Gelegenheiten – ja selbst in der Werbung für Autos – eingesetzt wird!
Will man aber die tatsächliche Klimarelevanz des auf Kraftfutter – statt auf Grünland – aufgebauten Fütterungssystems berechnen, was angesichts der überwiegend zur Vermarktung kommenden Rinder ja der Fall ist, dann muss eine völlig andere Berechnung vorgenommen werden. Es müssen jetzt die Herstellung des chemisch-synthetischen Stickstoffdüngers – mit erheblichen $CO^2$- und Methanemissionen – gegenübergestellt werden, die zudem zur Bildung von Lachgasen führen, die immerhin 12mal so klimarelevant wie Methan und sogar 300mal so klimarelevant wie $CO^2$ sind! Die Auswertung mehrerer Studien hat ergeben, dass Rinderhaltung für eine Fleischproduktion auf der Grundlage von Weideland (grünlandbasierte Fütterung) im Gegensatz zur Mast stationär und mit Kraftfutter gehaltener Rinder 40 % weniger Treibhausgase emittieren und 85 % weniger Energie verbrauchen kann (Koneswaran und Nierenberg (2018). All diese Rechnungen werden leider in der öffentlichen Diskussion nie aufgemacht und ist deshalb gesellschaftlich auch so gut wie nicht existent. Aber nicht genug, es müssen schließlich auch noch die Klimaeffekte der Rodungen angesetzt werden, wenn für Ackerfutterbau Umbrüche von Dauergrasland oder gar die Rodung von Urwäldern – wie in den tropischen Regenwäldern für Soja – erfolgen! Es ist völlig grotesk, dass gerade diese Landnutzungsänderungen – die im Interesse einer unnatürlichen ackerbaubasierten Tierhaltung erfolgen - in den Statistiken der EU nicht als landwirtschaftliche Emissionen, sondern den sog. LULUCF (Land Use, Land Use Change and Forestry) zugerechnet werden.

Und bezüglich der Bewertung der Weidehaltung wird – gestützt durch oberflächliche Wissenschaftskommentierung - noch ein weiterer Aspekt bei dem einseitigen Methangas-Vorwurf an die Rinderhaltung offenbar. Es ist völlig unzulässig, in einem solchen Fall der Landnutzungs-bewertung nur die Emissionen alleine zu betrachten und dabei das Gesamt-Ökosystem unberücksichtigt zu lassen. Denn in diese Klima-Bilanzierung fließen die Boden aufbauenden und die Boden abbauenden Effekte überhaupt nicht ein. So wie jede zusätzlich aufgebaute Tonne Humus im Boden von Grasland die Atmosphäre um ca. 1,8 to Kohlendioxid ($CO^2$) – bestehend aus 0,55 to C und 1,25 to $O^2$ - entlastet, wird die Atmosphäre durch eine entsprechend nicht nachhaltige Bodennutzung auch wieder mit $CO^2$ belastet. Eine ehrliche Diskussion um das „Methan-Problem“ der Kuh (die Kuh wird völlig einseitig als „Klimakiller“ apostrophiert) findet leider nicht statt.
Ehrlicherweise müsste man ja bei dieser Art der Klimadiskussion auch die Frage stellen, in welchem ökologischen Gleichgewicht im Hinblick auf die Klimabilanz die Erde mit all ihren vielen Herbivoren

als Wiederkäuer (Auerochsen, Wisente, Wasserbüffrel Bisons, Gaurs, Gnus etc) bestanden hat, bevor die großen klimatischen Veränderungen durch die Menschen eingetreten sind?

Der weit verbreitete öffentliche Eindruck von dem katastrophalen Anteil Deutschlands an den landwirtschaftlich ausgelösten Klimagasemissionen hat in der Tat wenig mit dem Mythos des sog. „Klimakillers Kuh" zu tun. Die Hauptquellen dieser Emissionen liegen in Regionen mit intensiver Tierproduktion, in Deutschland vor allem im Nordwesten und im Norden (CarboEurope, 2000). Umso bedeutsamer ist es, wenn als Gegengewicht gegen diese Dominanz klimagefährdender – meist auf ganzjährige Stallfütterung bezogener – Tierhaltung endlich Alternativen aufgezeigt werden, mit denen der Beweis angetreten werden kann, dass die grünlandbasierte Tierhaltung eine machbare Perspektive darstellt und dass es dafür auch eine konsumorientierte Nachfrage gibt.

Ein weiterer Mythos begleitet das Thema „ökologischen Fußabdrucks“ der Rinderhaltung. So weisen verschiedene Autoren nach, dass insbesondere Rinder überproportional viel Land und ebenso viel Wasser verbrauchen, wenn man die Fleischproduktion mit der von nicht wiederkäuenden Tieren, wie Schweine oder Geflügel vergleicht. Diese Untersuchungen haben aber bisher immer nur die industrialisierte Tierhaltung und nicht etwa die großen Unterschiede in den jeweils angewandten Agrarsystemen oder der Art der Futterverwertung – Wiederkäuer oder nicht wiederkäuende Nutztiergruppen - berücksichtigt. In all diesen Berechnungen wird nämlich immer davon ausgegangen, dass Nutzung mit Verbrauch gleichgesetzt wird. Wenn jedoch die Effizienz auf den Output, also die Erfassung der oberirdischen Biomasse beschränkt wird – und darauf beschränken sich nahezu alle klassischen Studien zu dieser Thematik – dann werden die Kosten der Ressourcennutzung ausgegliedert und dementsprechend auch gar nicht transparent gemacht. Bei dieser Betrachtung führt die Rindfleischproduktion immer den kalkulatorischen Flächenbedarf für eine Einheit tierischer Produkte (gemessen in qm/kg) an. Solange in solche kontraproduktiven Berechnungen der „Flächeneffizienz“ nicht auch die Grundlagen der Klima- und Umweltrelevanz einbezogen werden, die sich aus dem Vergleich von Wiederkäuern mit nicht wiederkäuenden Allesfressern ergeben, müssen solche fatalen Schlussfolgerungen entstehen.
Dies gilt in gleicher Weise für die öffentlich nach wie vor präsente Wahrnehmung, dass Rinder auch die größten Wasserverbraucher unter den Nutztieren sind. Diese Berechnungen leiten sich aus den Niederschlägen ab, die auf den Futterflächen gemessen werden. Wiederum schneidet dabei die industrialisierte Tierproduktion deutlich besser ab, da sie vermeintlich einen geringeren Flächenbedarf beanspruchen. Auch hier wird einfach ignoriert , dass auch der Wasserverbrauch durch Rinderhaltung auf und mit Dauergrünland im Vergleich mit jeder anderen Nutzungsart ohne Konkurrenz dasteht.
Bei den auf Grasland basierten Fütterungssystemen wird bei nahezu allen bisherigen Untersuchungen immer der Umstand ausgeklammert, dass deren Futtergrundlagen nicht auf Kosten der menschlichen Ernährung erfolgen.

Ein Projekt, wie das „Altmühltaler Weiderind“ ist also überfällig, damit die Menschen wieder „das Gras wachsen hören“, damit der Wert des Grünlands mit seiner umfassenden Förderung der Bodenfruchtbarkeit durch den Naturpark in das öffentliche Bewusstsein gerückt werden kann.
Es ist ein Paradigmenwechsel notwendig, damit Weidewirtschaft und Klimaschutz wieder in einem Atemzug genannt werden und den Stellenwert erhalten, der ihm im Grunde genommen gebührt.

Vor dem Hintergrund der aufgezeigten Wissens- und Wahrnehmungsdefizite ist dies allerdings – auch für einen Naturpark – eine Herkulesaufgabe.

Und es muss letztlich dazu ein weiterer Baustein kommen, der es mit der Weideschlachtung auch jenen Konsumenten:innen ermöglicht, sich wieder mit Weideprodukten auseinanderzusetzen, die angesichts katastrophaler Lebendtiertransporte sogar eine völlige Abkehr von Fleischprodukten einkalkulieren. Der zur menschlichen Ernährung gehörende Nahrungsbestandteil aus tierischen Produkten bedarf hier zumindest der erheblichen Ent-Mythisierung seiner negativ skizzierten Folgen. Auch hier wird nicht zwischen industrialisierter und grünlandbasierter Tiererzeugung mit all ihren Folgen für die Kulturlandschaft unterschieden.

***Sommerweide zur Landschaftsoffenhaltung***

## 2 Weidemanagement – transparente Landnutzung

***Weniger Technik – mehr Personalaufwand***

Ein angepasstes Weidemanagement muss dafür sorgen, dass die Pflanzen durch den Verbiss neue Triebe aus der Wurzel heraus wachsen lassen. Zu intensive Beweidung führt dagegen dazu, dass die Gräser zunächst Wurzelmasse zurückbilden, die dann der Bodenbildung nicht mehr zur Verfügung stehen. Nachhaltiges Weidemanagement muss daher dafür sorgen, dass der Biss der Gräser nur so weit erfolgt, dass nach einem Weideumtrieb sofort wieder die Gräser wieder austreiben. Nur so kann verhindert werden, dass die Wurzelmasse und damit die Bodenbildung und der Humusaufbau erhalten bleiben. Dies kann durch ein nachhaltiges Weidemanagement wirkungsvoll verhindert werden. Und es wird damit erreicht, dass keine Verluste an Bodenkohlenstoff entstehen und bedeutende Mengen von Kohlenstoff weiter in die Böden eingelagert werden können.
Angesichts zunehmender Trockensommer kommt dem nachhaltigen Weidemanagement daher eine große Bedeutung bei der langfristigen Sicherung des Wasserhaushalts zu.

Für eine, den jeweiligen Ansprüchen unterschiedlicher Standorte angepassten nachhaltigen Beweidungsform kann es von Vorteil sein, wenn dazu ein Weidemanagement langfristig aufgebaut wird, über das in absehbarer Zeit standortbezogene Informationen über die optimale Auswahl von Weideumtriebs-Intervalle, Weideintensität (GVE je ha) und besonders geeignete Rinderrassen zur Verfügung stehen.
Eine auf solchen Informationen aufgebaute Datenbank kann nicht nur dabei helfen, eine optimales nachhaltiges Weidemanagement zu betreiben, sondern könnte ggf. später auch einmal genutzt werden, um dem Schlachtmanagement Informationen zu liefern, welche Fleischqualitäten in einem besonderen Bezug zu bestimmten Standorten und Rinderrassen stehen und ggf. bei entsprechender Nachfrage verfügbar sind.

Für den Aufbau eines solchen Weide- und Herdenmanagements entsteht aktuell ein Pilotprojekt im Rahmen der Marke „Heiderinder“ im Landkreis Uelzen. Dieses ab 2020 digital verfügbare Managementsystem (einsehbar über www.heiderinder.de) kann mit seiner Transparenz zu einem sehr hohen Vertrauen bei den Verbrauchern:innen führen. Mit den mit Chips versehenen Ohrmarken – das Projekt hofft auf eine amtlich akzeptierte Chip-Lösung ohne Ohrmarken - können die Tiere künftig auf den Weiden auch kontrolliert werden, ohne dass dazu die Weide betreten werden muss (Drohnenkontrolle). Für das Weide- und **Herdenmanagement** werden von allen Tieren in einer einfach einsehbaren Datenbank folgende Daten erfasst:
Bestand, Geschlecht, Rasse, Alter (Geburtsdatum jedes Tiers), Vater und Mutter jedes Tiers, aktueller Weidestandort, Belegungsoption je Herde. Auf diese Weise kann auch der Zeitpunkt ermittelt werden, an dem Jungtiere aus einer Herde ausgesondert werden müssen, um eine ggf. nicht erwünschte Belegung zu verhindern. Und es kann umgekehrt der ungefähre Zeitpunkt einer Kalbung kalkuliert und entsprechend dokumentiert werden. Schließlich werden die Abgänge erfasst (je Tier gesondert mit Schlachtdatum oder ggf. Tag des natürlichen Tods auf der Weide).

Für das **Weidemanagement** werden folgende Daten erfasst und dokumentiert:
Flächeneinheit (Flurbezeichnungen etc), Flächengröße, Viehweide, Mähweide, Anzahl Rinder je Weide (entsprechend mit der zeitlichen Flächenbelegung), Tätigkeiten auf den Flächen (mit Zeitangabe z.B. Bodenbearbeitung, Mähen, Schwaden, Pressen, Mulchen Striegeln,

Einstreuausbringung), Verwendung von Futtertypen mit Angabe der Zeit und des Standorts (wie z.B. Grassamenheu, Heusilage, Kleegras, Kleegrassilage, Stroh, Stroh-Raufutter).
Dieses System ersetzt die ohnehin für sehr viele Parameter erforderliche Dokumentation auf herkömmliche Weise und bietet die Chance, für einzelne Tier exakt nachweisen zu können, dass und wo es auf den Weiden gelebt hat, welche Futtermengen zugegeben wurden und wie die verwandtschaftlichen Verhältnisse in den Herden aussehen.

Mehr Transparenz im Interesse des Tierwohls und der Verbraucher:innen ist schwer möglich. Dieses digitale Herden- und Weidemanagement bietet eine optimale Qualitätskontrolle und für Kunden:innen eine kaum zu überbietende Transparenz über die Tiere und das Tierwohl.
Es ist empfehlenswert, dass über die Einführung eines solchen Managements im Zusammenhang mit dem „Altmühltaler Weiderind“ intensiv nachgedacht wird. Die Vorteile liegen auf der Hand.
Aber es ist damit auch eine erhebliche zeitliche Inanspruchnahme der Betriebe – vor allem in der Aufbauzeit dieses Programms – verbunden. Dabei ist jedoch zu berücksichtigen, dass ein Großteil der hier einfließenden Informationen und Daten ohnehin benötigt werden und da empfiehlt es sich, hierzu einmal eine objektive Kosten-Nutzung-Rechnung vorzunehmen.

Vor allem für die Kommunikation mit den Verbraucher:innen wäre digitales Herden- und Weidemanagement ein unschätzbarer Vorteil, der zudem eine Reihe von Marketingaktivitäten – vor allem mit erheblichen finanziellen Konsequenzen - überflüssig machen könnte.

***Transparenz der Weidehaltung als Qualitätsmerkmal***

Weidehaltung und Grünlandnutzung genießen bei aufgeklärten Verbraucher:innen ein sehr hohes Ansehen. Es ist aber davon auszugehen, dass eine überwiegender Anteil der Kunden:innen von Weideprodukten über die damit zusammenhängenden Vorzüge sowohl bei der Produktqualität, wie auch bei der Qualität der darüber erzielten Landschaften dennoch nur rudimentäre Vorstellungen haben. Es wird also bei der Durchsetzung der notwendigerweise höheren Preise für Produkte aus Weidehaltung – zumal auch noch bei stressfreier Schlachtung – in einem ganz besonderen Maße darauf ankommen, diese besonderen Vorzüge für die Erhaltung und Weiterentwicklung der Kulturlandschaft einerseits und die höhere Produktqualität andererseits mit Nachdruck in das öffentliche Bewusstsein zu heben.

Und dabei müssen die vielfach verdrängten, oft aber gar nicht einmal bekannten Zusammenhänge mit der Klimarelevanz, des Bodenschutzes und der Humusbildung durch den Naturpark als Markengeber, aber auch vor dem Hintergrund seiner Kernkompetenz für die Kulturlandschafts-Entwicklung eine besondere Rolle spielen. Es wird notwendig sein, dies als Thema einer Bewusstseinskampagne aufzugreifen.

Auf der anderen Seite ist es aber auch notwendig, dass die Zusammenhänge von Tierwohl und Tiergesundheit, die deutlich höhere Fleischqualität durch die ausschließliche grünlandbasierte Futtergrundlage sowie das stressfreie Ablaufen des Schlachtvorgangs eine bedeutende Rolle bei den Marketingaktivitäten spielen müssen. Und auch die – selbst in Fachkreisen – noch nicht ausreichend gewürdigte Tatsache, dass gerade diese sehr sensible Form der ausschließlich dezentral vorzunehmenden Weideschlachtung zu einer langfristigen Sicherung regionaler Schlachtstrukturen

(stationäre zertifizierte Schlachtstätten) im ländlichen Raum führen kann, muss künftig im Rahmen von Marketingaktivitäten umfassend gewürdigt werden.
Bisher ist nicht erkennbar, dass all diese Zusammenhänge mit der Vermarktung von Rindfleischprodukten aus Weidehaltung eine solche Rolle gespielt haben.
Die bemerkenswerten Erfolge der Vermarktung von Heu- oder Weidemilch haben aber aufzeigen können, welches Potenzial in solchen Aussagen steckt!

Daher muss das „Altmühltaler Weiderind“ mit den nachfolgenden Aspekten im Bereich des Marketings kommuniziert werden, wobei es sich bei der Komplexität des Themas anbietet, hier zwischen der Landschaftsqualität (Aufgabe des Naturparks) und der Produktqualität (Aufgabe der künftigen Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft) zu unterscheiden.

Die im Marketing zu berücksichtigenden Aspekte sind:

- Kulturlandschaftserhaltung und –pflege
- Klimaschutz ($CO^2$-Bindung)
- Bodenfruchtbarkeit und Humusbildung
- Emissionsentlastungen
- Landnutzung ohne Nahrungskonkurrenz für menschliche Ernährung
- Ausschließlich grünlandbasierte Futtergrundlagen
- Verzicht auf ackerbaulich orientierte Futtermittelbereitstellung
- Tiergesundheit
- Tierwohl
- Verzicht auf Lebendtiertransport durch stressfreie Weideschlachtung
- Dauerhafte Sicherung dezentraler Schlachtstrukturen im ländlichen Raum.

Es gibt kaum ein anderes Projekt in der Bereitstellung von Regionalspezialitäten, das eine so breite Amplitude von positiven Aspekten mit sich bringt bzw. auslöst.

***Es gibt Gewinner im Bereich der Landwirtschaft und des Handwerks, im Bereich des Klima- und des Umweltschutzes, im Bereich der Tiergesundheit und des Tierwohls, im Bereich des Naturschutzes und der ländlichen Entwicklung.***

***Rotes Höhenvieh in Weidehaltung***

# 3 Schlachtung mit Achtung – eine neue Philosophie

## Der Rechtsrahmen wurde auf nationaler Ebene geschaffen

Für die Durchführung einer Weide- bzw. teilmobilen Schlachtung ist die Kooperation mit einem Schlachtunternehmen zwingende Voraussetzung, das maximal 60 Minuten Fahrtzeit zu dem Standort der Weide entfernt liegt. Die 60 Minuten gelten ab dem Zeitpunkt des Betäubungsschusses. Abzüglich des Einziehens des betäubten Tieres in eine teilmobile Schlachtbox und dem vorzunehmenden Bruststich zur Tötung (innerhalb von maximal 60 Sekunden nach der Betäubung), verbleiben dann in der Regel noch um die 45 Minuten für die Fahrtzeit zum stationären Schlachthaus.

Die rund drei Dutzend konkret interessierten landwirtschaftlichen Betriebe im Naturpark Altmühltal haben bisher erst zu rund 30 % kooperationsbereite Schlachtbetriebe gefunden. Dies erweist sich saher als sensibler Flaschenhals des Projektes. Dies hat zur Folge, dass dieses Projekt zunächst von Landwirten nicht genutzt werden kann, die über keinen stationären Schlachtbetrieb in der 60-minütigen Fahrtzeitentfernung von ihrem Weidestandort verfügen. Denkbare Alternativlösungen werden in einer Startphase noch nicht zur Verfügung stehen.

Der Bayer. Staatsminister Glauber (Umwelt und Verbraucherschutz) hat im Einvernehmen mit der Staatsministerin Kaniber (Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) am 02. März 2020 der Präsidentin Aigner des Bayer. Landtags einen Bericht zur Umsetzung des Beschlusses des Landtags (Drucksache 18/4653) zur Förderung der Weideschlachtung im Rahmen der geltenden Rechtsvorschriften erstattet. In diesem Beschluss war festgelegt worden, dass eine Flexibilisierung der Regulierung der Weideschlachtung mit dem Ziel erfolgen soll, lange Transportwege zu vermeiden und das Tierwohl zu stärken. Es sollen in Bayern die Voraussetzungen dafür geschaffen werden, dass im Interesse der Landwirte und der Verbraucher, Schlachtungen möglichst in der vertrauten Umgebung der Tiere (Weide und Herdenverbund) durchgeführt und damit auf den Lebendtiertransport verzichtet werden kann. Damit soll zusätzlich erreicht werden, dass über diese tierschonende Schlachtung positive Auswirkungen auf die Fleischqualität zu gewährleisten sind.
In dem Bericht heißt es dazu:
*„Nach europäischem Recht sind Nutztiere grundsätzlich in einem zugelassenen Schlachthof zu schlachten. Gemäß nationaler Auslegung des europäischen Rechts können, neben den herkömmlichen stationären Schlachtbetrieben, auch mobile und teilmobile Schlachteinheiten zugelassen werden und – unabhängig von der Tierart – für Schlachtungen im Haltungsbetrieb genutzt werden. Nach dem Stand vom Januar 2020 gibt es in Bayern bereits Genehmigungen für neun teilmobile und eine vollmobile Schlachteinheit....*
*Ohne Nutzung einer teilmobilen oder vollmobilen Schlachteinheit dürfen auf Grund einer nationalen Ausnahmeregelung nach der Tierischen Lebensmittel-Hygieneverordnung (Tier-LMHV) nur ganzjährig im Freiland gehaltene Rinder am Herkunftsort geschlachtet werden. Dabei ist dann auch in bestimmten Fällen die Betäubung und Tötung durch Kugelschuss möglich*."

Das Ministerium will mit einer noch für 2020 vorgesehenen Handreichung „Weideschlachtung" die amtliche Überwachung unterstützen und damit für eine weitere Rechtssicherheit sorgen. Bisher liegen solche Handreichungen und Leitlinien nur für das Bundesland Hessen vor (Andrea Fink-Keßler, 2019)

**Technisch-rechtliche Rahmenbedingungen**

Bei diesen technisch-rechtlichen Rahmenbedingungen einer Weideschlachtung (stressfreie Schlachtung ohne jeden Lebendtiertransport) handelt es sich um die gesicherte Lösung der nachstehend skizzierten technischen bzw. rechtlichen Anforderungen:

| Rechtliche Anforderung | Konkrete Lösung |
|---|---|
| Zur Schlachtung vorgesehene Tiere sollen beim Separieren und beim Fixieren den Blickkontakt zu ihrer Herde behalten können | Der landwirtschaftliche Betrieb verfügt auf der Weide an einem fahrzeugzugänglichem Standort über einen Fixierstand (als tiermedizinischer oder tierpflegerischer Behandlungsstand ohnehin notwendig), der auch als Betäubungsstand genutzt werden kann. Die Tiere kennen diesen Fixierstand und sind an ihn gewohnt.<br>Für die Betäubung muss der Fixierstand nach dem Bolzenschuss und dem Zusammenbrechen des Tieres schnell zu öffnen sein, damit das Tier ohne zeitliche Verzögerung in einen bereit stehenden Schlachtanhänger gezogen werden kann. Die Hörner der Rinder dürfen sich bei diesem Vorgang am Gerät nicht verfangen. |
| Hygienisch einwandfreie Schlachtungen erfordern saubere Tiere. | Der Boden im Fixierstand und auch im Schlachtanhänger muss leicht zu säubern sein.<br>Die Fixiereinrichtung sollte daher über eine entsprechend einfach zu reinigende Bodenplatte verfügen, an welche die Tiere aber auch schon vorher gewohnt sein müssen, um keinen Widerstand beim Betreten des Fixierstandes auszulösen. |
| Die Mobile Schlachteinheit (MSE) muss den Anforderungen genügen, welche die obersten Veterinärbehörden (AFFL-Protokoll vom Mai 2018) festgelegt haben (im Anhalt an die EU-Verordnungen 853/2004 und 852/2004) | Der mobile Schlachtanhänger entspricht den Anforderungen an Schlachthöfe der EU-Verordnung. Er muss über Wände, Decken und Böden verfügen und die Entblutung muss über einer Wanne erfolgen.<br>Er verfügt über eine Seilwinde (Starkstrom 380 Volt) mit einer Zugkraft von ca.1.600 kg, Die Geschwindigkeit muss 16 m/Minute betragen, um die gesetzliche Vorgabe der 60 Sekunden von Betäubung bis Entblutung einzuhalten |
| Der Entblutungsstich muss in der gesetzlich vorgeschriebenen Frist von 60 Sekunden erfolgen, damit wird das betäubte Tier laut rechtlicher Vorgabe „lebend in den Schlachthof verbracht“ | Mit leistungsstarken Winden in der mobilen Schlachtbox wird das Tier am Fesselgelenk eines Hinterbeins oder an beiden Beinen befestigt und in die MSE eingezogen, um den Tierkörper ausgestreckt zu bergen. Die MSE muss über eine Länge und Tiefe verfügen, dass der Schnitt von der aufrecht stehenden Person mit standfester Sicherheit gesetzt werden kann. |
| Die Entblutung darf nur in einem geschlossenem Raum mit Hygieneeinrichtungen erfolgen. | Der Schlachtanhänger kann abgeschlossen werden. Die Blutauffangvorrichtung in der mobilen Schlachteinheit muss es erlauben das Blut komplett aufzufangen und später sicher zu entsorgen. Die MSE enthält eine Hygieneeinheit, die über berührungsfreie Waschbecken, warmes Wasser, Papierhandtücher, Desinfektions- und Seifenspender verfügt. Für die unterschiedlichen Messer (Schwarz- und Weißbereich) steht ein Messerkorb zur Verfügung, der jederzeit leicht erreichbar ist. |
| Die Schnittstelle zwischen | Verfügt der Schlachtbetrieb über eine nach außen reichende |

| | |
|---|---|
| landwirtschaftlichem Betrieb und Schlachtbetrieb muss auch bei der Abnahme des Tieres vom Schlachtanhänger in den Schlachtbetrieb den geforderten Normen genügen. | Rohrbahn, erfolgt die Übernahme direkt über das Anhängen an die Rohrbahn.<br>Verfügt der Schlachtbetrieb nicht über eine direkte Anbindung an die Rohrbahn, kann das entblutete Tier mit einem fahrbaren Schragen transportiert werden. Dies setzt aber voraus, dass der Schlachtanhänger über eine Vorrichtung verfügt, um den Tierkörper darauf zu setzen (z.B. Kettenzug mit Umlenkrollen). |
| Der gesamte Schlachtprozess muss in einer zertifizierten Schlachtstätte erfolgen (Fixieren – Betäuben – Entbluten – Ausnehmen). Die Verantwortung dafür obliegt alleine dem Schlachtunternehmen, das ja auch die Erweiterung der Zulassung für den Schlachtanhänger beantragt. Für das stressfreie Schlachten sind jedoch die Fixierung und das Betäuben nur auf der Weide möglich. Der Fixierstand ist aber Teil des landwirtschaftlichen Betriebs. | Um dieses rechtliche Dilemma zu überwinden, wird vor dem Genehmigungsantrag auf EU-Zulassungs-Erweiterung die im Haltungsbetrieb befindliche und für die teilmobile Schlachtung vorgesehene Fixiereinrichtung von der Veterinärbehörde überprüft.<br>Diese Bestätigung ist dann Teil der Erweiterungs-Zulassung. |
| Eine weitere Schnittstelle stellt die Schlachttieruntersuchung (Lebend-beschau) und die Fleischuntersuchung (Fleischbeschau) dar. Dieser bisher vom amtlichen Tierarzt in einer Person vorgenommene Vorgang wird nun zeitlich und räumlich getrennt. | Die Lebendbeschau erfolgt vor dem Schlachten auf der Weide und umfasst in der Regel eine Bewertung aller Tiere auf ihre Schlachttauglichkeit, da nicht gewährleistet werden kann, welche Tiere tatsächlich in der Fixiereinrichtung betäubt werden können.<br>Es ist daher sinnvoll, vor dem Termin der Schlachtung die Tiere in einem zur Fixiereinrichtung gehörenden Fangstand zu separieren.<br>Der Schlachtunternehmer dokumentiert den Entblutezeitpunkt und den Zeitpunkt der Ankunft im stationären Teil des Schlachtbetriebs. Es gibt MSE-Modelle, bei denen diese Dokumentation per Video-Kamera festgehalten wird und entsprechend genutzt werden kann. |

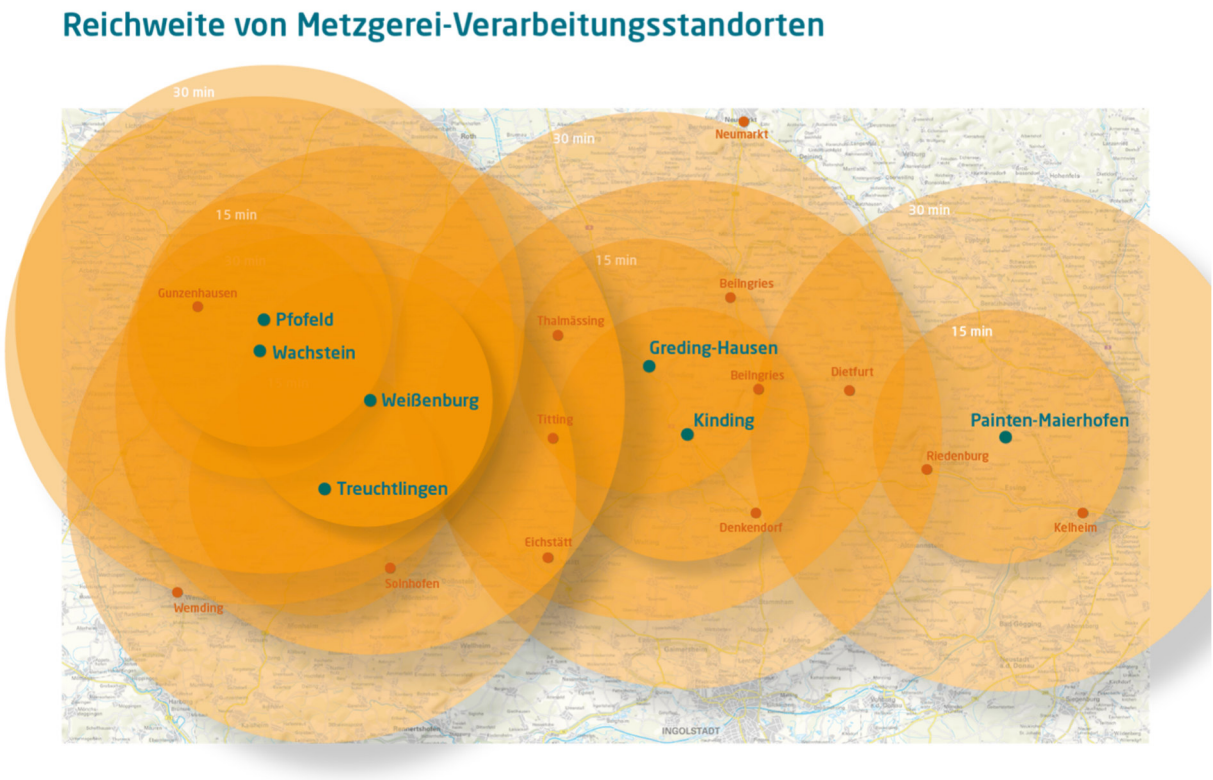
Ein besonderer Aspekt ist in diesem Zusammenhang das erforderliche Genehmigungsverfahren für eine dem Landwirt (oder auch einer Kooperation von Landwirten) gehörende teilmobile Schlachteinheit sowie der Genehmigungs-Erweiterung, welche der ausführende Metzger für seine zertifizierte Schlachtstätte vornehmen muss.

**Genehmigungsverfahren**

Die teilmobile Schlachteinheit muss – auch im Besitz eines/mehrerer Landwirte – durch den Metzger, zu dem die Schlachtkörper nach dem Entbluten gebracht werden sollen, zertifiziert werden. Dies bedeutet dann eine Erweiterung der bereits bestehenden EU-Zertifizierung der stationären Schlachtstätte des Metzgers, um dann diese teilmobile Schlachteinheit (die rechtlich als Teil von dessen stationärer Schlachtstätte gesehen wird) als Ergänzung.
Eine solche Erweiterung der Zertifizierung kann für eine teilmobile Einheit parallel auch von mehreren Metzgern für ihre jeweilige stationäre Schlachtstätte erfolgen.
Dies trifft dann zu, wenn mehrere Landwirte eine teilmobile Schlachteinheit gemeinsam erwerben und auch nutzen, dann aber – z.B. wegen der Entfernung der Weide zur stationären Schlachtstätte – mit unterschiedlichen Metzgern zusammenarbeiten müssen. Für jeden dieser in den Schlachtprozess mit eingebundenen Metzger bzw. dessen stationärer Schlachtstätte muss also eine eigene Zertifizierungserweiterung vorgenommen werden. Dies erfolgt jeweils über die zuständige untere Veterinärbehörde. Es kann daher vorkommen, dass eine teilmobile Schlachteinheit (die sich im Besitz von Landwirten befindet) eine Erweiterungszulassung für mehrere stationäre Schlachteinheiten besitzt.

Eine Voraussetzung für dieses Weideschlachtsystem sind stationäre EU-zertifizierte Schlachtstätten, zu denen die auf der Weide geschlachteten Tiere innerhalb der gesetzlich festgelegten Fristen transportiert werden müssen. Diese vom EU-Recht gesetzte Norm, um Weideschlachtungen zu ermöglichen, stellt aber auch eine sensible Achillesferse dieser stressfreien Schlachtvorgänge dar. Denn nur wenn in dieser zeitlichen Distanz vom maximal einer Stunde – gerechnet ab dem Bolzenschuss zur Betäubung, da verbleiben dann einmal gerade 45 Minuten Fahrtzeit - eine entsprechend geeignete und zu dieser Dienstleistung auch bereite Metzgerei vorhanden ist, kann das System funktionieren. Findet sich in diesem zeitlichen Umgriff kein entsprechend geeigneter Betrieb, können die davon betroffenen Landwirte an dem System nicht teilnehmen. Die dafür dann ggf. greifenden Optionen werden noch vorgestellt, sie sind aber an hohe Investitionen gebunden.
Es ist daher empfehlenswert, möglichst viele der noch bestehenden und zertifizierten Metzgereien für diese speziellen Dienstleistungen zu gewinnen. Denn dieses Schlachtsystem steht wie kein zweites dafür, die dezentralen Schlachtstrukturen im ländlichen Raum dauerhaft zu erhalten. Nur mit einem weit verzweigten Netz solcher Handwerksbetrieb kann das Schlachten auf der Weide organisatorisch dauerhaft abgesichert werden.
Auf die Sicherung dieser dezentralen Schlachtstrukturen zielt ja jetzt auch eine Beschlussvorlage, die von den Koalitionsparteien auf Anregung der „Freien Wähler“ in den Bayerischen Landtag eingebracht wurde. Hintergrund dafür waren aber aufgedeckten Missstände in einigen industriellen Großschlachteinrichtungen in Nordwestdeutschland im Frühsommer 2020.
Es wäre daher jetzt auch der richtige Zeitpunkt, damit das Metzger- und Fleischerhandwerk diese Stärken der Präsenz in der Fläche erkennt und unter den sich ändernden Rahmenbedingungen auch wieder ausbaut. Dazu bedarf es freilich auch eines anderen gesellschaftlichen Bewusstseins dieses Berufsstands, um u.a. auch wieder eine Nachfrage nach Ausbildungsplätzen auszulösen.

Die nachstehende Übersicht zeigt die aktuellen Standorte (November 2020) der Metzgereibetriebe auf, die bereit und in der Lage sind, die notwendige Dienstleistung des Ausnehmens und Zerwirkens der auf der Weide geschlachteten Rinder zu übernehmen.
Dabei wird das auffällige West-Ost-Gefälle bemerkbar, das auch mit der Anzahl der in diesen Teilregionen noch vorhandenen zertifizierten Schlachtstätten korrespondiert. Da es keine Isochronen-Berechnungen für nicht klassifizierte Straßen (Feld- und Flurwege) gibt, wurden einfache Reichweiten gewählt, um das mit diesen Standorten abzudeckende Potenzial im Naturpark aufzuzeigen. Daher muss jeder Landwirt die tatsächliche Fahrtzeit zu dem jeweiligen Schlachtstätten-Standort selbst berechnen.
Aber schon mit der Wahl der hier dargestellten 15- und 30-Minuten-Reichweiten wird deutlich, dass die 45- und 60-Minuten-Obergrenze in der überwiegenden Zahl der Fälle einzuhalten sein wird. Und es wird auch transparent, dass schon mit diesen wenigen Standorten und deren räumlichen Verteilung der Naturpark – zumindest in seinen abgesteckten Grenzen - ausreichend versorgt werden kann. Vor diesem Hintergrund könnten ggf. optionale Lösungen – Schlacht-LKW oder Einraum-Schlachthäuser – sogar überflüssig werden.




***Grafik FUTOUR: 15- und 30 Minuten-Radius der Erreichbarkeit der Schlachtstätten-Standorte***

Für die Anschaffung einer teilmobilen Schlachteinheit stehen am Markt mehrere Modelle zur Verfügung, die bereits geprüft sind und die auch über Praxiserfahrung verfügen.
Denkbar sind auch individuelle Eigenentwicklungen mit örtlichen Maschinenbau-Unternehmen. Eine solche – bei diesem Betrieb naheliegende – Lösung hat auch das Hofgut Land.Luft Leberfing im Rottal gewählt, das im Zuge einer projektbezogenen Fachexkursion besucht wurde. Solche Eigenentwicklungen bedürfen aber dann noch der jeweils erforderlichen behördlichen Zulassung.

Die Veterinärbehörden in Bayern werden aber grundsätzlich nur solche teilmobilen Schlachteinheiten genehmigen, welche die obersten Veterinärbehörden der Länder im AFFL-Protokoll vom Mai 2018 festgelegt haben. Diese Aussage hat – stellvertretend für alle oberen Veterinärbehörden – die Regierung von Oberbayern in einem Gespräch und nachfolgend in einer schriftlichen Bestätigung getroffen. Und dies bedeutet, dass eine solche Einheit über feste Decken, Wände und Böden verfügen und die Entblutung in dieser Einheit über eine Wanne erfolgen muss. Zum Zwecke dieser Entblutung muss für die mit der Ausführung versehenen Person eine abschließbare Tür zur Schlachteinheit vorhanden sein und die Schlachteinheit muss während der Entblutung geschlossen werden können. Daraus ergeben sich Mindestanforderungen an Grundfläche (Rind einerseits und Entbluter andererseits im gleichen Raum) und Höhe (die arbeitende Person sollte stehen können).

***Anschriften von Herstellern teilmobiler Schlachteinheiten***

- Agrima Maier GmbH, Dorfstr. 42, 72336 Balingen-Ostdorf *
  www.agrima-maier.de
- Maschinentechnik Richard Theissl, Unterfresen 72, A-8541 Schwanberg**
  www.maschinentechnik-theissl.at
- BAOS Anhängerbau, Garreler Str. 20 a, 26197 Großenkneten
  www.BAOS.de
- MST Mobile-Schlachttechnik GbR, Lettenweg 14, 79400 Kandern-Riedlingen
  www.mobileschlachttechnik.de
- ISS-Innovative Schlachtsysteme, Hindenburgstr. 23, 21335 Lüneburg**
  www.iss-tt.de

*Bei diesem Hersteller müssen die Anforderungen der bayerischen Veterinärbehörden nochmals hinterfragt werden, da nicht alle aktuell angebotenen Modelle diese Voraussetzungen erfüllen.
**Bei diesen Herstellern werden die Anforderungen der bayerischen Veterinärbehörden durch entsprechende Nachrüstungen vorgenommen. Diese nachgerüsteten Modelle sollten bis Ende 2020 verfügbar sein.

***Hersteller von Fang- und Betäubungseinrichtungen***
Im Rahmen des Genehmigungsverfahrens auf EU-Zulassungserweiterung der teilmobilen Schlachteinheit (TMS) wird auch zusammen mit dem Metzger und dem Eigentümer die Fixiereinrichtung des landwirtschaftlichen Betriebs mit geprüft. Die Fixiereinrichtung wie auch die TMS – obwohl nicht im Besitz des zertifizierten Schlachtbetriebs – werden als Bestandteil der EU-Zulassungserweiterung mit aufgenommen.
Die Landwirte müssen sich daher bewusst machen, dass neben der TMS auch diese im Haltungsbetrieb befindliche Fixiereinrichtung auf ihre Funktionsfähigkeit überprüft wird.
Wie auch den Schlachtanhänger, kann auch diese Fixiereinheit von einem örtlichen Maschinenbau-Handwerker gefertigt werden. Sie ist dann aber auch behördlich zuzulassen.
Das besuchte Hofgut Land.Luft in Leberfing hatte auch hier den Weg der Eigenherstellung gewählt.

***Eigenherstellung eines Fixierstands im Hofgut Land.Luft in Leberfing***

Wenn nicht an eine Eigenherstellung der Fixierstände gedacht ist, stehen dafür einige spezialisierte Unternehmen zur Verfügung:

- Patura KG, Mainblick1, 63925 Laudenbach
  www.patura.com
- Firma AMF KG, 07613 Sibitz
  www.amfkg.de

***Schlacht-LKW oder Einraum-Schlachtstätten***

Es gibt im Naturpark Altmühltal eine Reihe von Teilregionen, in denen sich bisher noch zu wenig zertifizierte Schlachtbetriebe gefunden haben, die das Ausnehmen und Zerwirken der auf der Weide geschlachteten Tiere übernehmen würden. Das liegt zum einen daran, dass es in diesen Teilregionen – vor allem im Osten des Naturparks – grundsätzlich bereits zu wenige Schlachtstätten in der Region gibt, weil sich diese – aus den unterschiedlichsten Gründen – lieber mit Schlachthälften von den Großschlachthöfen eindecken, als selbst zu schlachten. Und ein großer Teil dieser Betriebe verfügt auch nicht mehr über den Sachkundenachweis für das Betäuben von Nutztieren mittels Bolzenschuss. Und es liegt zum anderen auch daran, dass etliche der verbliebenen Metzgereibetriebe an diesem Dienstleistungsvorgang (Ausnehmen geschlachteter Tiere – obwohl er ihnen ja vergütet wird – nur wenig Interesse zeigen, weil dies nur schwierig den normalen Ablauf eines Schlachttages zu integrieren ist.

Aus diesen Gründen muss für solche Regionen ohne diese Weideschlacht-Option für dennoch interessierte Landwirte eine andere Option gefunden werden.
Dazu bieten sich ggf. zwei Möglichkeiten an

**Option A – Schlacht LKW**
Der gesamte Schlachtvorgang wird in einen speziell hergestellten LKW-Aufleger (oder auch ein dazu spezifisch ausgestatteter Container) verlagert, in dem sämtliche Vorgänge – wie in einem stationären Schlachthaus – vom Enthäuten bis zum Verarbeiten und Kühlen abgewickelt werden können.
Ein solcher Aufleger ist im Bereich des Landkreises Cham im Einsatz, der durch die Regierung der

Oberpfalz genehmigt wurde. Es ist im Verlauf des Projektes nicht gelungen, mit dem Betreiber – Metzgermeister Pick aus Cham – in Kontakt zu treten.

***Schlacht-Trailer aus Cham im Einsatz***

Ein zweiter Schlacht-Container ist bereits seit 10 Jahren – initiiert durch ein LEADER-gefördertes Projekt - in Wipperfürth im Bergischen Land (NRW) in Betrieb. Der dortige Metzgermeister Kürten hatte eine effiziente und den Hygienebestimmungen gerecht werdende Lösung für Hausschlachtungen gesucht und dafür diesen Trailer eingesetzt, mit dem mittlerweile etwa 200 Rinder pro Jahr geschlachtet werden.

***Übergabe von Schlachtkörpern aus dem Schlacht-Trailer in die Kühlbox (Metzger Kürten)***

Eine weitere vollmobile Schlachteinheit ist bereits seit drei Jahren in der Lüneburger Heide bei Uelzen im Projekt „Heiderinder“ im Einsatz. Hier handelt es sich um eine spezielle Ausstattung eines Container-Auflegers, der mit einem LKW als Zugeinheit bewegt werden kann.
Dort wurde für den sog. „Schwarzbereich“ vor den verkürzten Aufleger eine mobile „Ausweidungseinheit“ als Zelt mit 4,50 m Höhe gebaut, worin auch ein schwerer Weideochse aufgezogen werden kann. Direkt von diesem Vorzelt werden die geviertelten Schlachtkörper sowie alle weiteren zur Verarbeitung vorgesehenen Teile dann in den sog „Weißbereich“, den komplett eingerichteten und unmittelbar anschließenden Aufleger transportiert. Dieser enthält auch eine Kühlbox, in der Schlachtkörper von bis zu drei Tieren Platz finden. Die Einheit ist mit einem schallgedämmten Kühlaggregat versehen, da sie auch in Wohnbereichen als Standort eingesetzt wurde.

***Vorzelt-Anbau mit direktem Zugang zum Zerlegeraum des Heiderinder-Auflegers***

Diese komplette Einheit stellt eine vollmobile Schlachteinheit dar, die seit drei Jahren von der zuständigen Behörde vorläufig genehmigt wurde. In dieser Einheit sind bisher rund 70 Rinder geschlachtet und verarbeitet worden.

Der Aufleger kann in der aktuell verkürzten Version auch mit einem Traktor bewegt werden.
Das Vorzelt (Schwarzbereich) ist in dieser Version fest an den aktuellen Standort gebunden. Bei einem mobilen Einsatz dieser Einrichtung benötigt das Vorzelt eine Rüstzeit von vier Stunden. Dies macht also nur dann Sinn, wenn an einem solchen Standort mindestens vier Schlachtungen vorgenommen werden können. Mit dem Trailer werden mit diesem System (Einfangen der Tiere, Schlachtvorgang auf der Weide, Transport (je 15 min eine Strecke), Ausweidung und Zerlegen in Schlachtkörper) etwa drei Tiere einem halben Tag verarbeitet. Am Zerlegestandort sind dann zwei Fachkräfte im Einsatz.

***Blick in den Verarbeitungsraum, Hintergrund Kühlzelle des Heiderinder-Schlacht-LKW***

Wie aus diesem Beispiel deutlich wird, muss für einen sich ökonomisch rechnenden Schlachtvorgang von einer Mindestschlechtmenge von etwa 3 bis 4 Tieren an einem ausgewählten – und anfahrbaren - Standort kalkuliert werden. Dies setzt eine gut geplante Logistik voraus.
Und zusätzlich wird sich eine solche Investition (grobe Kalkulation 200 bis 300.000 €) aber auch nur dann rechnen, wenn über das Jahr ein regelmäßiger Einsatz gewährleistet werden kann. Dies könnte natürlich auch dadurch erfolgen, wenn weitere Geschäftsfelder für ein solch „rollendes

Schlachthaus“ gefunden werden könnten. Das Beispiel aus dem Bergischen Land zeigt ja zumindest eine dieser Optionen auf.
Da in der Lüneburger Heide mittlerweile in relativer Nähe zu den Rinderweiden ein kleineres Schlachthaus neu gebaut wurde, kann das System künftig auch ausschließlich mit der teilmobilen Schlachteinheit erfolgen. Daher steht dieser Schlacht-Trailer mit seiner Vollausstattung ab Frühjahr 2021 auch zum Verkauf zur Verfügung.

Bislang wurden mit zwei interessierten Metzgern Vorgespräche über den Einsatz einer vollmobilen Schlachteinheit geführt. Aber beide haben von der ursprünglichen Überlegung Abstand genommen, so dass diese Option augenblicklich nicht konkret umgesetzt werden kann.

***Übersicht vollmobiler Schlachteinheiten***

Es gibt eine Reihe von Unternehmen, die solche vollmobilen Schlachteinheiten anbieten. Auch hier besteht optional die Möglichkeit, diese von einem Maschinenbau-Unternehmen maßgerecht bauen und dann aber auch genehmigen zu lassen.

A. LKW/Hängerkombination Firma Hälsingestintan (Schweden)
   ca. 500 bis 650.000 EUR je nach Ausstattung
B. LKW der Firma Mobile Schlachtsysteme Schwaiger (Österreich)
   ca. 300 bis 350.000 EUR je nach Ausstattung
C. Mobile Schlachteinheit Metzger Kürten aus Wüpperfürth (NRW))
   Prototyp-Entwicklung mit rund 150.000 EUR Kosten (über LEADER mitfinanziert)
D. Vollmobile Schlacht- und Zerlege-Einheit der Firma Heiderinder bei Lüneburg;
   Gebrauchtwert 90.000 EUR ca. 1000.000 EUR.
E. Fleischtechnik Hornickel, Am Bahnhof 6, 98574 Schmalkalden/Thüringen
   Vollmobile Schlachteinheit Kosten je nach Ausstattung 200.000 bis 250.000 EUR

**Option B – Einraum-Schlachtstätten**

Anstelle eines Schlacht-LKW könnten auch dezentral mehrere Einraum-Schlachtstätten in den Teilregionen geplant werden, in denen aktuell keine zertifizierten Schlachtstätten für die notwendigen handwerklichen Dienstleistungen zur Verfügung stehen. Aber auch für diese – jetzt in Bayern auch wieder politisch gewollten – dezentralen Schlachtstätten bedarf es eines sachkundigen Betreibers. Genutzt werden könnten wieder ehemalige Schlachthäuser oder ggf. auch Neubauten. Diese müssten alle Einrichtungen vorweisen, die ab – ggf. für andere Nutzungen auch mit - dem Schlachtvorgang im Schlachthaus anfallen.
Sog. Einraum-Schlachtstätten werden seit einigen Jahren in ländlichen Räumen zugelassen.
Die neue Initiative von Umweltminister Glauber für die Förderung von dezentralen Schlachtstrukturen geht in diese Richtung. Im Bayerischen Landtag wurde ein Dringlichkeitsantrag im Oktober 2020 eingereicht, der eine dezentral aufgebaute Schlachtstruktur zum Inhalt hat. Die Einraum-Schlachthäuser wurden darin zwar nicht explizit genannt, sie können jedoch mit dieser neuen politischen Strategie erreicht werden.

Notwendig wäre diese überall, wo an einer Weideschlachtung interessierte Landwirte keinen Metzger finden. Sinnvollerweise an Standorten, wo mehrere Landwirte bedient werden könnten.

Denkbar wäre aber auch, dass hier vermehrt Hofmetzgereien diese Rolle übernehmen, die sich aber bisher nicht für das Thema „Weideschlachtung“ mit der daran hängenden Problematik der weiteren Verarbeitung interessiert haben. Ggf. wären diese aber über eine entsprechend auf sie zugeschnittene Bewusstseinskampagne zu sensibilisieren.

***Genehmigung von Mobilen Schlachteinheiten in Bayern***

Für das Schlachten mit teilmobilen oder vollmobilen Schlachteinheiten hat Bayern bereits neun teilmobile und eine vollmobile Schlachteinheit zugelassen (Stand Anfang 2020).

Der Einsatz mobiler Schlachteinheiten kann sowohl von Landwirten, als auch von Metzgereibetrieben ausgehen, wobei die Motivation durchaus sehr unterschiedlich sein kann. Die bisher genehmigten Anlagen befinden sich überwiegend in der Hand von Schlachtbetrieben. Im Sinne der Philosophie des stressfreien Schlachtens ist es aber anzustreben, dass der eigentliche Schlachtvorgang auf der Weide vom Landwirt selbst vorgenommen wird. Dies bestätigen auch die ersten Kontaktaufnahmen mit interessierten Landwirten im Naturpark Altmühltal. Hier zeigen ausschließlich die Landwirte das konkrete Interesse am Einsatz mobiler Schlachteinheiten.

**Finanzielle Förderung für landwirtschaftliche Betriebe**

Es existieren aktuell (Stand Dezember 2020) unterschiedliche Fördermöglichkeiten für Investitionen in die Schlachtung von Tieren über den Förderbereich 3 A der **Gemeinschaftsaufgabe Verbesserung der Agrarstruktur und des Küstenschutzes (GAK)** für Unternehmen, die nicht größer als Kleinst- oder kleine Unternehmen im Sinne des Anhangs I der Agrarfreistellungsverordnung sind.
Allerdings hat Bayern mögliche GAK-Förderungen von „Investitionen für die Schlachtung von Tieren“ bislang nicht umgesetzt.

Die bayerische Bundesratsinitiative zur **Harmonisierung der Bestimmungen zur Weideschlachtung** hat lediglich die rechtliche Erweiterung auf die hofnahe Schlachtung zum Inhalt. Ergänzende finanzielle Förderungen werden damit für Landwirte augenblicklich nicht eröffnet, obwohl die öffentliche Diskussion dies aktuell sehr nahelegen würde.

Das Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten bietet mit dem Programm **VuVregio** und der **Marktstrukturverbesserung** eine Förderung von Unternehmen zur Verarbeitung und Vermarktung an, deren Tätigkeit sich nicht zugleich auf die Produktion landwirtschaftlicher Erzeugnisse (Primärproduktion) bezieht. Förderfähig sind dabei u.a. **Investitionen in die Zerlegung. Verarbeitung und Kühlung**, bei Kleinst- und Kleinunternehmen auch die Schlachtung. **Mobile Schlachteinrichtungen**, die hofnahe Schlachtungen ermöglichen, sind als Teil eines zugelassenen Schlachtbetriebs (diese Zulassung kann die einer anderen Metzgerei sein) förderfähig. Sind diese Unternehmen mit der Erzeugerseite verbunden (Schlachtung eigener Tiere), muss ein gewisser Anteil an Schlachtvieh von anderen Erzeugern aufgenommen werden.

In der einzelbetrieblichen Investitionsförderung sind **Räume zum Zerlegen, Verarbeiten, Kühlen und Vermarkten von Fleisch i**m Rahmen der Direktvermarktung sowohl beim Agrarinvestitionsprogramm (nur Anhang I-Erzeugnisse) als auch in der Diversifizierungsförderung (nicht ausschließlich Anhang I-Erzeugnisse) förderfähig. Investitionen im Schlachtbereich sind jedoch in beiden Teilprogrammen von

der Förderung ausgeschlossen. Einzelheiten zu diesen Förderprogrammen finden sich unter http://www.stmelf.bayern.de/agrarpolitik/foerderung//003555/index.php

Eine finanzielle Förderung für landwirtschaftliche Betriebe ist in ILE-Regionen auch über das „**Regionalbudget für Kleinprojekte**“ möglich, wenn die Netto-Investitionssumme nicht über 20.000 EU liegt. Unter dieser Voraussetzung können 80 % der Nettokosten, maximal aber 10.000 EUR gefördert werden. Hierfür besteht bis 2023 eine Möglichkeit der Antragstellung in ILE-Regionen, allerdings mit einem sehr engen Antrags-Zeitfenster jeweils jährlich von Januar bis März. Es stehen jeder ILE-Region dabei insgesamt 100.000 EUR je Jahr zur Verfügung.

Eine weitere Fördermöglichkeit besteht in der **LEADER**-Förderperiode 2021-2027 wieder, deren Rahmenbedingungen aber noch nicht bekannt sind.

Das Bayer. Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten plant für landwirtschaftliche Betriebe Investitionskostenzuschüsse für eine tierwohlfreundliche Stallhaltung. Der Naturpark Altmühltal und der Landschaftspflegeverband Kelheim haben daher die Staatsministerin gebeten, hierbei ergänzend auch das stressfreie Schlachten durch Landwirte in diese noch für 2020 angedachte neue Förderung einzubeziehen.

**Finanzielle Förderung für handwerkliche Metzgereibetriebe**
Eine finanzielle Förderung mobiler Schlachteinheiten ist für Metzgereibetriebe über das Programm „**Förderung von Kleinstunternehmen der Grundversorgung für vitale Dörfer**“ der Bayerischen Verwaltung für Ländliche Entwicklung möglich. Das Programm wird nach Nr. 2.13 der Anlage zu Nr. 2 der Dorferneuerung (DorfR) abgewickelt.
Die Voraussetzung für eine Förderung sind Unternehmen mit weniger als 10 Mitarbeiter und einem erzielten Jahresumsatz von unter 2 Mio EUR. Die Förderung erfolgt ausschließlich im Rahmen einer Dorferneuerung. Entweder läuft dazu gerade ein Dorferneuerungsverfahren oder es kann dazu ein einfaches Dorferneuerungsverfahren (eDE) beantragt werden.
Es werden bis zu 45 % der zuwendungsfähigen Nettokosten bezuschusst. Dabei beträgt die Bagatellgrenze im Rahmen einer eigens dazu eingeleiteten Dorferneuerung 25.000 EUR, im Rahmen der normal angeordneten Dorferneuerung oder wenn in einer einfachen Dorferneuerung noch weitere Projekte gefördert werden reichen 10.000 EUR als Bagatellgrenze für einzelnes Projekt darin aus.
Der maximale Förderbetrag kann 200.000 EUR betragen, wobei hier die Regelungen der De-mimis-Beihilfen zu beachten sind.
Die Anträge sind bei den jeweiligen Ämtern für Ländliche Entwicklung auf der Ebene des zuständigen Bezirks einzureichen.

Eine weitere Fördermöglichkeit besteht auch hier in der **LEADER**-Förderperiode 2021-2027 wieder, deren Rahmenbedingungen aber noch nicht bekannt sind.

## Sachkundenachweis für die an Ruhigstellung, Betäuben und Entbluten von Rindern beteiligten Personen

Stressfreies Schlachten ist nicht alleine eine technische Option zum Schlachten in einem Schlachthof mit vorherigem Lebendtiertransport, sondern eine völlig andere Philosophie. Um den Tieren jeglichen Stress auch bis hin zum Zeitpunkt des Schlachtens zu ermöglichen, sollte eigentlich der die Tiere betreuende Landwirt auch diese Begleitung von der Geburt bis schließlich auch zum Zeitpunkt des Schlachtens selbst vornehmen und nicht anderen Personen überlassen. Bei der Stallhaltung sind viele Tierhalter auch noch bei der Geburt dabei. Beim Weidebetrieb ist dies nicht unmittelbar möglich. Daher ist für die notwendige Vertrauensbildung ein möglichst häufiger Kontakt durch regelmäßige Weide-Kontrollgänge erforderlich. Durch gelegentliche Futterzugaben im Bereich des Fangstands bzw. der Fixiereinrichtungen können die Tiere an Standorte und Situationen gezielt gewohnt werden, die bei einem stressfreien Schlachtvorgang auf der Weide eine Voraussetzung bilden.

Personen, die im Rahmen eines Unternehmens Tiere schlachten (also auch auf der Weide) , benötigen einen erforderlichen Sachkundenachweis. Dies betrifft alle Tätigkeiten mit lebenden Tieren im Schlachtbetrieb, wie Handhabung und Pflege, Ruhigstellung zum Zwecke der Betäubung, Betäubung, Bewertung der Wirksamkeit der Betäubung, Einhängen und Hochziehen sowie Entbluten. Dieser Sachkundenachweis ist nach § 4 Tierschutz-Schlachtverordnung bzw. Art. 7 der Verordnung (EG) Nr. 1099/2009 erforderlich.

Der Sachkundenachweis ist also nicht alleine auf den Vorgang des Schlachtens bezogen, sondern beinhaltet alle damit in Verbindung stehenden Schritte.
Für die Schlachtung eigener Tiere im Bestand („sog. „Nottötung“) ist der Sachkundenachweis nicht unbedingt erforderlich. In Bayern sind nach der erwähnten europäischen Verordnung etliche Organisationen mit der Schulung und Prüfung zum Erwerb des Sachkundenachweises beauftragt. Für Rinder und bei Gehegewild mit Kugelschuss sind dies das Bildungs- und Versuchszentrum Rinderhaltung – Staatsgut Almesbach – in Weiden (Oberpfalz) sowie eine Praxis für Zoo- und Wildtiere in München. Die Schulung und Prüfung für Rinder mit Bolzenschuss (Betäuben und Entbluten) vermittelt aber bundesweit das Beratungs- und Schulungsinstitut für Tierschutz bei Transport und Schlachtung in Schwarzenbek (bsi Schwarzebek) in Schleswig-Holstein. Dieses bietet dazu alljährlich vier Lehrgänge in Kulmbach an. Im Rahmen des Projekts „Altmühltaler Weiderind“ wird versucht, dass ein derartiger Lehrgang auch gesondert im Naturpark-Bereich angeboten werden kann.

Das Betäuben und Töten lebender Tiere wird in diesen Kursen nicht geübt. Im Schlachthof erfolgt direkt die praktische Prüfung. Es ist daher empfehlenswert, wenn die Teilnehmer:innen das Betäuben und Entbluten im Vorfeld unter Aufsicht sachkundiger Personen einige Male begleitet erfolgreich durchgeführt haben. Die Rinder werden bei der Prüfung in einem Fangstand betäubt und die Entblutung erfolgt im Hängen durch Halsschnitt.

Die Schulung dauert 1 ½ Tage für die Teilnehmer:innen inklusive der Prüfungen.
Die aktuellen Kosten belaufen sich auf rund € 400. In den Schulungen werden neben waffenrechtlichen Bestimmungen für den Bolzenschuss, tierschutzrechtliche Bestimmungen, lebensmittelrechtliche Bestimmungen und Grundlagen zum Betäuben und Entbluten auf der Weide

vermittelt. Aber auch der äußerst wichtige Umgang mit freilaufenden Rindern, Führung durch Mutterkuhhaltung und Jungviehaufzucht sowie das stressarme Herdenmanagement (Low Stress Stockmanship – LSS) werden als Schulungsinhalte angeboten. Mit dem dabei erlernten Knowhow können die Tierhalter – unabhängig vom Schlachtvorgang - auch das stressfreie Miteinander von Mensch und Tier erwerben, das ja auch für die laufende Herdenbetreuung oder auch Maßnahmen wie Klauenpflege oder tierärztliche Untersuchungen von Bedeutung ist.

***Bolzenschussanwendung in einem Fixierstand***

# 4 Schlachtmanagement – Dezentralisierung schafft Vertrauen

## Regionalisierte Schlachtstrukturen als neuer gesellschaftlicher Trend

Unter den aktuellen Rahmenbedingungen der Agrarpolitik sind die einzelnen Landwirte in Vermarktungsformen eingebunden, die auf global vernetzten Schlacht- und Vermarktungsstrukturen beruhen. Das ist oder wird vor allem dann ein Problem, wenn z.B. auf Beibehaltung oder Umstellung zu einer humusfördernden Bodennutzung gesetzt werden soll. Denn trotz einer solchen klimafreundlichen Tierhaltung bzw. Bodennutzung, können die hierfür notwendigen Preise von den Landwirten in diesen Marktstrukturen bisher nicht erzielt werden. Und selbst unter Nutzung unterstützender Programme können an extensiver Bodennutzung und tierwohlgerechter Haltung interessierte Betriebe, oftmals nur in Kooperationsprojekten eigene Vermarktungsstrukturen aufbauen, um mit solchen Produkten im aktuellen Marktgeschehen dauerhaft bestehen zu können. Wie dieser Markt vor allem auf Druck des Handels nach wie vor überwiegend auf Masse und nicht auf Qualität setzt, haben die Ereignisse um die Schlacht- und Verarbeitungsstätten in Nordwest-deutschland im Sommer 2020 mit aller Deutlichkeit gezeigt.

Es ist aber auch bezeichnend, dass nur über eine solche Pandemie dieses aus den Fugen geratene System überhaupt in das öffentliche Bewusstsein gerückt werden konnte. Denn nur dadurch ist das Interesse für Tierhaltung und Tierschlachtung in einem bisher nicht gekannten Ausmaße geweckt worden. Aber trotz dieser offenkundig gewordenen Missstände klagen Landwirte und Metzger nach wie vor darüber, dass vor allem der Handel einen immensen Preisdruck ausübt, dem dann weiterhin vor allem die dezentralen Schlachtstrukturen zum Opfer fallen. Ob die mit dieser aktuellen Entwicklung einhergegangene Rückbesinnung auf Entschleunigung und das gewachsene Bewusstsein für eine Nachfrage nach Regionalität auf Dauer Bestand haben werden, muss aber erst abgewartet werden. Und es muss sich auch erst noch als gesichert erweisen, dass die politisch aufkeimende Renaissance nach wieder dezentraleren Schlachtstrukturen sich tatsächlich umfassend einstellt und zu konkreten Veränderungen führt. Denn es geht nicht nur um die Absicherung kleinerer handwerklicher Verarbeitungsbetriebe alleine. Es geht auch um strategische Veränderungen im Schlachtsystem, bei dem noch immer nur die großen industriell geführten Unternehmen Preisnachlässe bei unterschiedlichen Prüf- und Kontrollmaßnahmen erfahren. Eine Systemänderung wird aber im Interesse von Tierwohl, Verbraucher-, Umwelt- und Klimaschutz nur eintreten können, wenn die kleinen handwerklichen Strukturen nicht nur wieder zugelassen und ggf. sogar gefördert werden, sondern wenn gerade sie von entsprechenden Systemveränderungen, wie z.B. Preisnachlässen profitieren könnten, damit sich der Betrieb lohnt und am Ende Landwirte, Metzger und Verbraucher davon gemeinsam profitieren. Bisher werden solche Preisnachlässe z.B. bei den Schlacht- und Schlachtbeschau-Gebühren vor allem den großen Marktteilnehmern wie Toennies, Vion oder Westfleisch, nicht aber den Betreibern kleinerer ländlicher Schlachtstätten gewährt. Hier muss eine Umkehr im Sinneswandel eintreten, wenn die politisch nun wieder gewollte Dezentralisierung des gesamten Schlachtsystems keine leere Worthülse bleiben soll.

Zumindest aber sind dies aktuell sehr gute Voraussetzungen, um neuen dezentralen Schlachtsystemen den Weg zu bereiten. Diese Chance bietet sich den bäuerlichen Betrieben dabei noch am ehesten, wenn sie im Bereich der Verarbeitungs-Strukturen einen handwerklichen Partner

haben oder finden, dem diese Philosophie ebenfalls entgegenkommt und der damit selbst eine umfassende regionale Qualitäts-Profilierung anstrebt.

***Weidehaltung und Lebendtier-Transporte -- eine Philosophie für die Tierhalter***

Bisher war der Schlachtvorgang ein fester Bestandteil des Metzgerhandwerks. Die Landwirte haben ihre Tiere entweder an den Metzger direkt oder an einen Viehhändler verkauft. Die Tiere wurden beim Betrieb abgeholt und lebend transportiert. Alle mit dem Schlachten und Verwerten der geschlachteten Tiere im Zusammenhang stehenden Tätigkeiten erfolgten außerhalb der Verantwortung der Tierhalter.
Eine Ausnahme bildeten die Hofmetzgereien, die von einigen landwirtschaftlichen Betrieben in den letzten Jahren aufgebaut wurden. Aber dies stellt nach wie vor nur eine sehr kleine Nische dar.

Wenn es jetzt hier zu einer neuen Philosophie kommt, bei der die Landwirte nun die komplette Verantwortung für die ihnen anvertrauten Nutztiere – von der Geburt bis zu ihrem Tode – übernehmen, dann wird damit auch eine neue Geisteshaltung erkennbar. Bisher haben die Landwirte die Verantwortung für ihre Tiere mit dem Verkauf an Metzger oder Viehhändler in den letzten – für die Fleischqualität aber mit bestimmenden – Stunden in die Hände Dritter gelegt und bekamen keine Garantie dafür, wie ihre Tiere bis zum Schlachtmoment beim Transport und vor bzw. im Schlachthaus behandelt worden sind. Die Schnittstelle zwischen Landwirtschaft und Metzgerhandwerk verschiebt sich nun aber, wenn der jeweilige tierhaltende Landwirt auch bis zum – stressfreien – Schlachten auf der Weide hier die Verantwortung behält

Auf der anderen Seite hat sich aber ebenfalls eine tiefgreifende Veränderung ergeben. Wussten die Landwirte früher ihre zur Schlachtung geführten Tiere bei den ihnen bekannten Metzgern in ihrer Region in guten und verlässlichen Händen eines geachteten Handwerksberufs, schwindet dieses natürliche Vertrauen umso mehr, je öfter die Handwerksmetzger in den ländlichen Räumen diese Rolle – aus sehr unterschiedlichen Gründen (fehlende Betriebsnachfolge, fehlendes qualifiziertes Personal, überbordende Bürokratie und zunehmende Auflagen gerade für kleine Handwerksbetriebe) – selbst keine Schlachtungen mehr vornehmen oder, was sich noch dramatischer auswirkt, gleich ganz aufgeben. So hat sich die Zahl der noch selbst schlachtenden und nun auch noch EU-zertifizierten Metzgereibetriebe im Bereich der Grenzen des Naturparks in den letzten 10 Jahren auf rund 60 Betriebe halbiert. Und davon befinden sich alleine im westlich gelegenen Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen bereits knapp die Hälfte. Dies macht deutlich, wie problematisch sich die Situation bereits östlich dieses Bereichs darstellt. Und es ist auch keineswegs ausgemacht, dass sich diese Betriebe alle werden halten können. Im Rahmen dieses Projektes musste zudem schmerzlich registriert werden, wie gering der Anteil der Handwerksmetzgereien ist, die im eigenen Betrieb noch über den Sachkundenachweis für das Schlachten verfügen. Damit deutet sich der Trend an, dass sich das Schlachten längst vom handwerklich arbeitenden Metzger weg und hin zu zentral gelegenen großen Schlachteinheiten vollzogen hat. Eine Entwicklung, welche die Verbraucher:innen mit ihrer Nachfrage nach Billigfleischprodukten einerseits selbst mit zu verantworten haben und gegen deren nun immer häufiger sichtbar werdenden Auswirkungen in industriellen Großschlachteinheiten sie groteskerweise aber mit Vehemenz demonstrieren.

Wenn also bei den Landwirten die Verantwortung für ihre Tiere bis zur Schlachtstunde ausgeweitet wurde, war dies – sicher in den meisten Fällen unbewusst – auch eine Reaktion auf die nicht mehr in unmittelbarer Nähe befindlichen regionalen Schlachtstrukturen und damit die Anonymität und häufig auch weite Entfernung, in der sie ihre zur Schlachtung vorgesehenen Tiere zunehmend entlassen mussten. Unabhängig davon, ob diese Entwicklung gewollt war oder sich schleichend und mehr oder weniger unbewusst eingestellt hat, wurde jetzt eine dem Tierwohl sehr entgegenkommende Situation erreicht. Denn die an der Schlachtung im Haltungsbetrieb interessierten Landwirte im Projekt „Altmühltaler Weiderind“ haben durchweg das Interesse, dass ihre Tiere auch auf diesem letzten Weg von ihnen, den Personen zu denen sie Vertrauen aufgebaut haben, begleitet werden. Das gewährleistet in erster Linie die wichtige stressfreie Zeit vor der eigentlichen Schlachtung. Die wenigen Landwirte, die nicht über den Sachkundenachweis über die Schlachtung verfügen oder diesen nicht anstreben, wollen aber zumindest ihre Tiere zusammen mit der Person mit dem Sachkundenachweis dann auch persönlich begleiten.

Anders als in weiteren Projekten mit Weideschlachtung wird es im Naturpark Altmühltal nur Landwirte oder landwirtschaftliche Kooperationen geben, welche auch in die notwendige teilmobile Schlachtbox investieren. Damit manifestiert sich hier nochmals diese neue Schnittstelle zwischen landwirtschaftlicher Produktion einerseits und handwerklicher Verarbeitung andererseits.
Dies ist sicher auch im Interesse der Qualitätsentwicklung ein begrüßenswerter und guter Schritt. Aber die dabei erforderliche Qualität bei der Weiterverarbeitung muss nun auch mit großem Nachdruck im Auge behalten werden. Gerade bei einem solchem System der grünlandbasierten Tierhaltung mit Weideschlachtung braucht es stationäre Schlachtstrukturen in der Fläche. Das Projekt „Altmühltaler Weiderind“ zeigt wie kaum ein zweites auf, dass und wie eine an Tiergesundheit und Tierwohl orientierte Rinderhaltung an das Vorhandensein dezentraler Schlacht-

und Verarbeitungsstätten gebunden ist. Ohne das Vorhandensein von Metzgereibetrieben in der Fläche kann dieses System nicht umgesetzt werden. Soll also der Lebendtiertransport aus Gründen von Tierwohl, Tiergesundheit und letztlich auch Lebensmittelqualität noch stärker reduziert werden, führt kaum ein Weg an einer Ausweitung von Weide- oder Hofschlachtungssystemen vorbei und wird auch nur darüber das Netzwerk handwerklich strukturierter Fleischverarbeitungsbetriebe in den Regionen zu halten, bzw. wieder zu reaktivieren sein!

# 5 Qualität aus Bayern – Top-Qualität vom Extensivgrünland

## Gute Praxisbeispiele eines Weiderind-Marketing

Kooperationen auf Augenhöhe zwischen Erzeugern und vermarktenden Abnehmern sind mit dieser Strategie bereits sehr erfolgreich am Markt etabliert. Das sind in erster Linie die direkten Geschäftsbeziehungen zwischen einem bäuerlichen und einem handwerklichen Unternehmen (Landwirt und Metzger). Diese sind in der direkten Kommunikation auch relativ einfach umsetzbar. Solche Kooperationen sind auch im Naturpark Altmühltal - wenngleich vereinzelt und abnehmend - noch anzutreffen.

Außerhalb dieser direkten und lokal verankerten Strukturen gibt es natürlich auch bereits erprobten überbetrieblichen **Rindfleischvertrieb über regional verankerte Marketingstrukturen**, wie z.B. in unmittelbarer Nähe des Naturparks in der Oberpfalz das **Juradistel-Rind**.
Aber die bis heute nur wenigen weiteren erfolgreichen Beispiele machen auch deutlich, dass für solche gemeinsamen partnerschaftlichen Wege oft eher zufällige Rahmenbedingungen vorlagen oder aber sehr zeitaufwendige Entwicklungsphasen mit außergewöhnlich engagierten Akteuren notwendig gewesen sind. Dazu zählen z.B. die Firma Feneberg (Allgäu), die mit einer eigenen Metzgerei WeideBeef unter ihrer Marke **„VonHier“** anbietet. Aber auch die kleine Filialkette Schmidt´s Märkte (EDEKA Südwest), die mit eigener Fleischverarbeitung Markenprodukte vom **Hinterländer Rind** aus dem Naturpark Südschwarzwald erzeugen, haben sich erfolgreich etablieren können. Das familiengeführte Unternehmen Sutterlüty aus dem Vorarlberg kauft gezielt unter der Marke **„Ländle pur“** Braun- und Grauvieh aus dem Bregenzerwald auf, um daraus hochwertige Veredelungs-Produkte anzubieten. Mit der Gründung der **„Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall“ (BESH)** wurde ein anderer Zugang zum Handel gesucht, bei dem die über 1.400 Bauern dieser Erzeugergemeinschaft das Heft des Handelns selbst in die Hand genommen haben. Über deren eigene Fleischverarbeitungs-strukturen bieten sie – neben dem namensgebenden Schwäbisch-Hällischem Schwein – auch die Marke „Boeuf de Hohenlohe“ an. Dieses setzt vorwiegend auf **Limpurger Rind**, das zu einem fairen Preis aufgekauft und bundesweit als hochwertiges Spitzenprodukt vertrieben wird. Nutznießer dieses Projektes – zu dem auch eine hochwertige Käserei mit Weidemilchveredelung zählt - sind auch Landwirte aus dem angrenzenden mittelfränkischem Bereich. Zu den positiven Beispielen zählt schließlich auch noch das „Gasthaus“ „Zum Pschorr“ am Münchner Viktualienmarkt, das neben anderen Regionalprodukten gezielt Rinder der Rasse **„Murnau-Werdenfelser“** aufkauft und im Betrieb hervorgehoben und hochwertig präsentiert. Über diese Einzelaktivität eines kreativen Gastronomen hat sich zwischenzeitlich auch eine Schutzgemeinschaft zur Erhaltung des Murnau-Werdenfelser Rinds und dessen landschaftsökologische Leistungen gegründet.

Die dargestellten Beispiele machen deutlich, dass es aktuell sehr unterschiedliche Formen der Vermarktung von hochwertigem Weide-Rindfleisch gibt. Solche Unternehmensgruppierungen mit einem herausragenden Interesse am Einkauf sehr hochwertiger Rindfleischprodukte existieren im Bereich des Naturparks Altmühltal aktuell nicht, wenngleich es einzelne Metzger gibt, die an einer solchen Philosophie sehr bewusst arbeiten. Die Beispiele machen aber auch deutlich, dass es für hochwertige Markenfleischprogramme einen Markt gibt, der allerdings nicht immer direkt vor der eigenen Haustüre liegen muss. Gerade deshalb sind Kooperationsprojekte notwendig und sinnvoll, um einerseits die erforderlichen Kapazitäten aufzubringen, sie bei Bedarf auch sukzessive ausweiten zu können und das damit verbundene Risiko erkennbar abzufedern.

***Beeinflussen die unterschiedlichen Rinderrassen der Marke „Altmühltaler Weiderind" die Fleischqualität?***

Im Rahmen der Entwicklung des Programms ist die Frage aufgetaucht, ob die unterschiedlichen Rinderrassen der Tierhalter in dem geplanten Markenprojekt „Altmühltaler Weiderind" die von den Kunden erwartete Fleischqualität beeinträchtigen können. Hintergrund dieser Frage ist die Tatsache, dass die interessierten Landwirte insgesamt 16 verschiedene Rinderrassen halten.
Wenn später vor allem in der überregionalen Vermarktung der Fachhandel (z.B. Metzgereien in Nürnberg, Ingolstadt oder Regensburg) an einem regelmäßigen Bezug von Markenfleisch des „Altmühltaler Weiderinds" interessiert sind, kann nämlich nicht immer gewährleistet werden, dass der jeweilige Fachhandels-Betrieb kontinuierlich nur mit Fleisch von bestimmten landwirtschaftlichen Betrieben bzw. Rinderrassen bedient werden. Dies sieht etwas anders bei örtlichen Metzgern aus, welche diese Markenprodukte auf kurzem Wege erhalten und dabei eine dauerhafte Lieferbeziehung zu bestimmten Betrieben mit bekannten Rassen aufbauen können.

Die Frage ist bei einem Abstimmungsgespräch mit Metzgern aufgetaucht, die aus ihrer Erfahrung heraus diese Bedenken geäußert haben. In Abstimmung mit Karl Scholler (Fachberater am landesweit tätigen Fachzentrum für Fleischrinderzucht und Mutterkuhhaltung beim AELF Schwandorf) wurde daher ein Weg skizziert, der später auch eine wichtige Grundlage für das Marketing darstellen kann.

Rindfleisch gilt grundsätzlich als ein ernährungsphysiologisch besonders wertvolles Naturprodukt durch seine rund 20 % Anteil betragende hochwertige Proteine, durch hohe Gehalte an wichtigen Vitaminen, Mineralstoffen und Eisen. Es ist zudem – vor allem durch die Weidehaltung bzw. grünlandorientiert Ernährung - auch als Lieferant wertvoller Omega-3-Fettsäuren bekannt und trägt auch dadurch für eine ausgewogene Ernährungsgrundlage bei.
Die Qualität des Rindfleischs wird durch sechs wesentliche Einflussfaktoren beeinflusst. Dazu zählen tierspezifische Faktoren, wie Rasse, Alter/Kategorie (Fleischbildung, Fettansatz) und die jeweils verwendeten Teilstücke. Es zählen dazu aber auch Faktoren, die sich aus der Tierhaltung und –Verwertung ableiten, wie z.B. Futtergrundlage, der Transport inkl. Schlachtung sowie die Kühlung und Reifung. Die Zuordnung der Fleisch- Kategorie, die verwendeten Teilstücke sowie Kühlung und Reifung markieren eher Einflüsse auf die Fleischqualität, die dem technischen Ablauf in der Tierverwertung entsprechen. Stärker von den natürlichen Rahmenbedingungen abhängig sind daher die Wahl der Rinderrasse, das angestrebte Schlachtalter, die Fütterung und Haltung sowie der Transport und die Schlachtung, vor allem wenn es um Weidehaltung und stressfreies Schlachten geht.
Gerade weil die Produktionsqualität zunehmend in der Wertschätzung der Verbraucher eine

gleichwertige, wenn  nicht gar höhere Beachtung findet wie die Produktqualität, muss sich dies auch in den Strategien der Rinderhaltung, der Verarbeitung und damit auch des Marketing niederschlagen. Der Vorteil der Weidehaltung und –Mast inklusive der grünlandbasierten Ernährungsgrundlage bieten dabei einzigartige Voraussetzungen, um die ernährungsphysiologische Wertigkeit des Rindfleischs zu unterstreichen.

Es muss daher grundsätzlich bei der Fleischvermarktung zwischen dem Aspekt Quantität – Schlachtkörperfülle – und dem Aspekt Qualität – Fleisch- oder auch Genuss-Qualität – unterschieden werden.
Bei der Schlachtkörperfülle (oder auch Schlachtkörperqualität/Kategorie), die vor allem beim Ankauf für die Metzger eine große Rolle spielt, geht es um die Gewichtsmenge des Fleischs in den jeweils unterschiedlich wertigen Schlachtkörperteilstücken einerseits und um den Fettanteil, insbesondere der Fettauflage des Schlachtkörpers andererseits. Diese Qualität wird normalerweise durch die Schlachtkörperklassifizierung nach der Schlachtung bewertet. Im Rahmen des Projekts „Altmühltaler Weiderind“ wird diese jedoch auf Anregung von QAL durch sog. „Bezahlgruppen“ ersetzt.

Bei der Fleischqualität als solcher geht es um die Genussqualität und damit auch um Geschmack, Zartheit, Saftigkeit , wie sie von den Endkonsumenten wahrgenommen wird. Diese Qualitätsempfindung wird aber auch sehr stark von Informationen und dadurch ausgelösten Emotionen bestimmt, die den Konsumenten geboten werden. Mitunter sind es dann gar nicht zwingend die Rinderrassen, welche den Geschmack dominieren sondern ganz andere Aspekte. So kann der Geschmack gerade von Weideochsen und Weidefärsen – wie ja in diesem Projekt angedacht – eine größere Rolle spielen als ggf. die Wahl der Rinderrassen.

Da wir es in diesem Projekt mit einer Vielzahl von Rinderrassen zu tun haben und sich dies auch nicht so schnell ändern wird, sollte – und dies war ja auch bewusst angestrebtes Ziel – diese Biodiversität auch als Vorzug definiert und herausgestellt werden.
Die zentrale Marketingaussage für das „Altmühltaler Weiderind“ wird daher neben der Erhaltung einer naturnahen sowie von Wiesen geprägten Kulturlandschaft auf der einen Seite, die bei den Rindern gewonnene natürliche Schlachtreife auf der Weide andererseits sein!
Wenn dies die zentrale Botschaft des Markenmarketings sein und entsprechend animativ kommuniziert wird, dann muss dabei auch für diese Diversität sensibiliert werden. Wie beim Wein, sollte es dann als selbstverständlich angesehen werden, dass alleine Klima und Boden auf die Qualität des Grünlands als dominierendes Futtermittel Einfluss nehmen und dass sich dies bei Rinderassen zum einen und auch sogar bei den jeweiligen Jahrgängen zum anderen in der Fleischqualität wiederspiegelt.
Vielfältiger natürlicher Geschmack muss gegen den immer gleichbleibenden Einheitsgeschmack aus herkömmlicher Tierhaltung mit penetrierender Wirkung durch ein vielfältiges Marketing in das Bewusstsein der Konsumenten gehoben werden.

Dies wird machbar sein, weil es zumindest mittelfristig rund um den Naturpark wohl nur wenige spezifische Metzgereien sein werden, die gezielt dieses Markenfleisch – neben anderen Premiummarken -  ihren Kunden anbieten.
In gleicher Weise muss es Aufgabe des Markenmanagements in der künftigen Gesellschaft sein, auch gezielt einige wenige hochwertig positionierte Gastronomiebetriebe für ein Exklusivangebot von „Altmühltaler Weiderind“ zu gewinnen.

In und mit dieser Struktur wird es dann aber auch notwendig wie möglich sein, dass solche feinen Fleischdifferenzierungen in der Qualität optimal an die Gäste vermittelt werden.
Dazu müssen den Metzgereien und der Gastronomie ganz spezifische „Weiderind-Begleitpapiere“ (sozusagen der „Gütepass“) zu den jeweils gelieferten Fleischqualitäten inkl. der dabei enthaltenen spezifischen Rasse-Qualitäten und den individuellen Standortmerkmalen mit geliefert werden.

Es muss auf jeder Ebene der Erzeugung und Verarbeitung von „Altmühltaler Weiderind“ immer das Bewusstsein mitschwingen, das hinter diesen Produkten extensive und hochwertige Weideflächen der traditionellen Kulturlandschaft, eine tierwohlgerechte stressfreie Schlachtung sowie die auf diesen Naturweiden erreichte Schlachtreife des Fleischs stehen.

Karl Scholler verwies auch darauf, dass die Vermarktung der „Weidewelt Frankenwald“ - auf kleinerer Fläche – einen ähnlichen Ansatz mit verschiedenen Rassen gewählt hat.

Durch die geplante Preisgestaltung und –Staffelung sowie die rein grünlandbasierte Futtergrundlage wird es ohnehin zu einer Förderung weniger fleischlastiger alter Traditionsrassen kommen, deren besondere Fleischqualität zwar unter Kennern, aber bisher noch nicht im breiteren Konsumentenbewusstsein erkannt und wertgeschätzt sind.
Es könnte daher sein, dass dadurch besonders fleischreiche und fettarme Rassen (Blonde d´ Aquitaine, Weiß-Blaue Belgier oder auch Charolais) ebenso weniger nachgefragt werden, wie dies andererseits auch für besonders kleinrahmige und geringer gewichtige Rassen wie z.B. das Schottische Hochlandrind oder Galloway zutreffen kann.
Aber das wird eine Entwicklung sein, die sich einspielen muss und wird.

Wichtig ist vor allem die **Kernbotschaft**:
**„Altmühltaler Weiderind“ lebt Zeit seines Lebens bis einschließlich zur Schlachtung auf einer naturnahen Weide, die auch dessen Nahrungsgrundlage darstellt.**

## Qualität von der Weide bis zur Metzgertheke - Qualitätskriterien

Für die Marke „Altmühltaler Weiderind“ sind eigenständige Qualitätskriterien geplant.

# Entwurf - Marke „Altmühltaler Weiderind“

**Qualitätskriterien und Kontrollverfahren**

**Produkt: Weiderinder – Geprüfte Qualität aus dem Naturpark Altmühltal**
**(Stand: 08.12.2020)**

## Präambel „Altmühltaler Weiderind“

Die Kulturlandschaften im Naturpark Altmühltal weisen zahlreiche wertvolle Lebensräume der Frankenalb auf. Dazu zählen vor allem auch ökologisch bedeutsame und landschaftlich attraktive Talwiesen sowie sich daran anschließende Hanglagen. Dieses wertvolle Grünland dauerhaft als wertvoller Lebensraum, aber auch Beitrag zum Klimaschutz zu erhalten, stellt eine Herausforderung für die Bauern als Eigentümer dieser Flächen dar. Die langfristige Sicherung der Biodiversität auf der Frankenalb ist dagegen eine vorrangige Aufgabe des Naturparks. Als Tourismus-Region ist er gleichfalls an der Erhaltung und Weiterentwicklung attraktiver Erholungs- und Urlaubslandschaften interessiert.

Einen hohen Anteil an der Entwicklung dieser landschaftlichen Werte hatte der Einsatz von Nutztierrassen, die an diese besonderen Standortbedingungen angepasst waren. Über die Jahrhunderte haben sich dafür bestimmte Rinderrassen besonders geeignet. Sie wurden daher auch entsprechend gefördert und weiter entwickelt. Dabei standen ihre Nutzung als Arbeitstiere und Ernährungsgrundlage für die Menschen einerseits, aber auch ihre Leistungen für die Pflege dieser besonderen Landschaften im Vordergrund. Durch die Offenhaltung ihrer Weideflächen durch die Tiere und die nachhaltige Nutzung ihres Futterbedarfs durch die Bauern konnte das bis heute als einzigartig empfundene Bild der bäuerlichen Frankenalb-Landschaften sein unverwechselbares Profil erhalten.
Die in dieser Region lebenden Menschen, aber auch fernab lebende Konsumenten haben die einmalige Chance, dieses wertvolle Kulturgut auch weiter zu unterstützen. Vorrangig kann dies durch eine Nachfrage nach den speziellen – und nur hier in dieser Qualität verfügbaren - Produkten dieser Landschaften erfolgen. Dafür braucht es die Bauern, die bereit sind einen solchen Weg zu gehen und wieder diese Rinder zu halten, mit denen die besondere Qualität der Landschaft gesichert werden kann. Es braucht aber auch das ehrbare Metzgerhandwerk, das mit dem überlieferten Wissen über diese Tieren hochwertige Produkte handwerklich erzeugen und zur Verfügung stellen kann.
Und es braucht schließlich dazu auch die Konsument*innen welche diese besonderen Leistungen der Bauern bei der Landschaftspflege und Tierhaltung sowie der Metzger bei der unnachahmlichen Herstellung dieser hochwertigen Regionalspezialitäten schätzt und dies auch über einen ehrlichen und fairen Preis für beide Partner würdigt.

Im Wissen um all diese Voraussetzungen für ein hochwertiges Weidefleisch von extensiv genutztem Grünland aus dem Naturpark Altmühltal

- wollen wir bewusst die Rinderassen gezielt fördern, mit der wir diese Weide-Landschaften als Beitrag zum Klimaschutz und als wertvolle Kulturleistung erhalten können;
- wollen wir auf eine nachhaltige Weidehaltung mit dafür angepassten Landrassen sowie hoher Fleischqualität setzen;
- wollen wir den bäuerlichen Familienbetrieben im Naturpark dauerhaft eine zukunftsfähige Existenzgrundlage bieten;
- wollen wir eine hohe Produkt- und Prozessqualität von der Tier-Geburt bis zu ihrer Schlachtung transparent und mit der Achtung vor der Würde der Tiere gewährleisten;
- wollen wir mit einer stressfreien Schlachtung auch dem ehrbaren Handwerk der Metzger den Stellenwert einräumen, den sie als unverzichtbarer Bestandteil einer im ländlichen Raum fest verankerten Verarbeitungsstruktur benötigen.

| Bereich | | Kriterien | Dokumentation | Kontrolle |
|---|---|---|---|---|
| **Er-zeugung** | **Herkunft** | Gehalten und gefüttert in den Landkreisen, die zum Naturpark Altmühltal gehören (im folgenden Naturpark-Region genannt); dies entspricht auch dem Geltungsbereich dieser Qualitätskriterien | Rinderpass/ Stammdatenblatt; Bestandsregister, Erzeugererklärung | Geplant über<br><br>externe Prüfung |
| | **Rasse/ Genetik** | Im Interesse der Biodiversität sind alle für eine Beweidung von Talsohlen und Taleinhängen geeigneten Rinderrassen **grundsätzlich** zugelassen.<br><br>Die Haltung gefährdeter Nutztierrassen (Auflistung gefährdeter Nutztierrassen im Naturpark Altmühltal in einem Anhang) soll jedoch über finanzielle Anreize gefördert werden.<br><br>Der Einsatz behornten und Tieren mit hornloser Genetik ist zulässig.<br><br>Gentechnische Zuchtverfahren sowie Embryonentransfer sind nicht zulässig<br><br>Das Vermarktungsziel sind Färsen und Ochsen (Alter ab 24 bis 36 Monate). | Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung | |
| | **Produktions-verfahren** | Extensive Weidehaltung mit einem Tierbesatz von bis 1,76 GVE/ha Futterfläche (KULAP-Dokumentation) .<br><br>Die Tiere werden während der Vegetationszeit mindestens 150 Tage (5 Monate) grundsätzlich auf der Weide gehalten (dieser Anspruch ist für das Einzeltier rückverfolgbar zu dokumentieren).<br>Auf der Weide muss den Tieren ein Unterstand als wirksamer Witterungsschutz (natürliche Deckung bietend oder künstlich) zur Verfügung stehen.<br><br>Außerhalb der Vegetationszeit wird den Tieren eine Laufstallhaltung* mit ausreichenden Ruhe- und Bewegungsräumen geboten; die Laufställe verfügen über eine gute Belüftung und Lichteinfall sowie trockene Liegebereiche mit Einstreu.<br><br>**Laufstall-Mindestnorm*<br>bis 100 kg 1,5 qm/Tier<br>bis 200 kg 2 qm/Tier<br>bis 350 kg 3 qm/Tier<br>über350 kg 5 qm/Tier und mindestens 1 qm/je 100 kg Lebensgewicht (entspricht Haltungsstufe 4 „Premium“ von GQ-Bayern) | Rinderpass/ Stammdatenblatt; Erzeugererklärung; Weideprotokoll; Bestandsregister; Flächenverzeichnis; Düngebilanz/ Nährstoffbilanz | |
| | **Fütterung** | Während der Vegetationsperiode erfolgt die Fütterung ausschließlich über den vorhandenen Weideaufwuchs;<br><br>Das Grundfutter außer-halb der Vegetations-periode stammt aus dem eigenen Betrieb oder von Betrieben aus dem Geltungsbereich dieser Qualitätskriterien.<br>Als Grundfutter gelten Gras, Heu, Stroh, betriebseigenes Getreide in der Aufzuchtphase, Getreideabputz, Kleegras und Kleegrasgemenge, Luzerne und Grassilage.<br><br>Zugekaufte Futter mittel entsprechen dem QS-Standard und VLOG (ohne Gentechnik);<br>Es erfolgt grundsätzlich keine Zufütterung von | Flächenverzeichnis; Schlagdatei; Einkaufsbelege/**Rechnungen**; Lieferscheine; Garantieerklärung zu den **zugekauften Futtermitteln**; QS-/A-Futter-Anerkennung; Eigenkontroll-Checklisten (Verpflichtungserklärung erfolgt über Vertragsvereinbarung mit Lizenznehmer) | Geplant über<br><br>externe Prüfung |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | eiweiß- oder energiehaltigem Ergänzungsfutter (Kraftfutter).<br><br>Kälberaufzucht erfolgt durch Grundfutter und Muttermilch.<br><br>In Trockensommerjahren können ggf. Ausnahmen zugelassen werden.<br>In Ausnahmefällen kann eine Zufütterung bis zu einer vom Markengeber vorgegebenen Obergrenze möglich sein- Die Zufütterung ist vollumfänglich zu dokumentieren sowie schlüssig zu begründen und wird im Audit geprüft. | | |
| | **Haltung/ Gesundheit** | Die Weide verfügt über eine Fixiereinrichtung mit Zugang zu einem befestigten Weg, über den eine mobile Schlachtbox anfahren kann. | Eigenkontroll-Checklisten;<br>Arzneimittel-Bestandsbuch;<br>Arzneimittel-Abgabebelege | Geplant über<br><br>externe Prüfung |
| | **Transparenz** | Verpflichtung zur Teilnahme an den hier vorgegebenen Prüfsystemen | Verträge;<br>Vereinbarung mit Naturpark als Markengeber, Verträge der Lizenznehmer mit dem Lizenzgeber; | |
| **Verar-beitung** | **Transport** | Ein Lebend-Tiertransport zum Zwecke der Schlachtung findet nicht statt (siehe Schlachtung). | Verpflichtungserklärung | |
| | **Schlachtung** | Schlachtung mit Hilfe einer teilmobilen Schlachteinrichtung mit Erweiterung der Zulassung des stationären Schlachtbetriebs auf der Weide/in Hofnähe (Bolzenschuss zur Betäubung und Entblutung binnen 60 Sekunden);<br>der Einsatz des Kugelschusses kann in begründeten Einzelfällen ermöglicht werden und ist zu dokumentieren.<br><br>Es liegt eine Standard-rbeitsanweisung als „Leitlinie Teilmobile Schlachtung von Rindern“ gem. der VO (EG) 1099/2009 dazu aus einem EIP-Projekt in Hessen vor.<br>Das Bayer. Umweltministerium arbeitet an einer entsprechenden Anweisung, die bis Dezember 2020 vorliegen soll.<br><br>Nach dem Schlachtvorgang auf der Weide wird der Tierkörper zum Zwecke der Weiterverarbeitung zum stationären Teil des Schlachtbetriebs unter Einhaltung der gesetzlichen Zeitspanne (max. 60 Minuten ab Betäubung) gefahren.<br><br>Werden zur Schlachtung vorgesehene Tiere lebend zu einer geeigneten Weidefläche gefahren, muss dies 8 Tage vor der geplanten Schlachtung erfolgen. Die Tiere dürfen auf dieser Weide nur mit anderen Tieren aus ihrem bisherigen Herdenverbund gehalten werden. | Vereinbarung mit NP Altmühltal;<br>Schlachtprotokoll vom Schlachtbetrieb; | |
| | **Reifung** | Die eine Weiterverarbeitung übernehmenden Schlachtbetriebe/ Metzger garantieren eine minimale Reifezeit von 3 Wochen für alle Edelteile.<br>Die Einhaltung der Qualitäts- und Prüfbestimmungen für Rinder und Rindfleisch inkl. Einhaltung der Kühlkette wird gewährleistet (DFD), um Fehlreifungen zu verhindern. | Schlachtbuch;<br>Warenbegleitscheine mit Logo;<br>Thekenbeschickungsprotokolle; | |
| | **Lagerung** | Trennung „verschiedener Herkünfte“ (siehe Herkunft) bei Transport und Lagerung | HACCP-Konzept;<br>Warenbegleitscheine mit Logo | |
| | **Qualität** | Klassifizierungspflicht aber erst ab 75 Stck. geschlachtete Rinder/Woche. | Rinderpass/ Stammdatenblatt;<br>Wiegekarten; | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Klassifizierung daher gemäß Gewicht und Fleischqualität nach einem Bezahlgruppen-System als Schnittführung nach DLG oder DFV-Vorgaben; | Klassifizierung ist aus Gründen des Markenbewusstseins aber grundsätzlich erwünscht und in Anlehnung an notifizierte Handelsklasse über „Bezahlgruppen“ (siehe nachfolgende Übersicht) geplant. Bei hier aufkommenden Streitigkeiten muss ein Sachverständiger/ Klassifizierer hinzugezogen werden<br><br>Etiketten an den abgepackten Teilstücken;<br>Lieferscheine mit Markenzeichen | |
| | **Kontrolle der Kriterien** | Regelmäßige Prüfung alle drei Jahre, bei dokumentierten Mängel alle zwei, bei schweren Mängel jährlich,; .<br>Bei jeweils 10 % der Betriebe erfolgt eine unangemeldete Stichprobe. Dieses Verfahren wird in der vertraglichen Vereinbarung definiert und aufgenommen. | Prüfungsprotokoll | Geplant über<br><br>externe Prüfung |
| | **Kontroll-Intervalle** | ***Status 1***<br>keine Abweichungen in der Erstkontrolle, keine Abweichungen bei Folgekontrollen:<br>*Kontrolle wieder in drei Jahren*<br>***Status 2***<br>keine Abweichungen in der Erst- oder in Folgekontrollen;<br>*Kontrolle wieder in zwei Jahren*<br>***Status 3***<br>erhebliche Abweichungen;<br>*Kontrolle wieder nächstes Jahr.*<br>Können Abweichungen gar nicht behoben werden, muss der Betrieb ausscheiden | | |
| | **Transparenz** | Kennzeichnung der Ware mit dem Logo der Marke „Altmühltaler Weiderind“; Einzelheiten regelt eine Kennzeichnungsanleitung (wird vom Markengeber noch vorgelegt).<br>Der Markennehmer (Vermarktungsgesellschaft) bindet den Markengeber als fachliche Bratung in seiner Struktur mit ein. | Vertrag;<br>Vereinbarung mit Naturpark;<br>Mengenabgleich von Wareneinund Warenausgang auf den jeweiligen Vermarktungsstufen | Nachweis gegenüber Naturpark als Markengeber |

## Gefährdete Rinder-Nutztierrassen in Naturpark Altmühltal

Zu den gefährdeten Rinder-Nutztierrassen im Sinne dieser Qualitätskriterien „Altmühltaler Weiderind“ zählen Rotes Höhenvieh, Fränkisches Gelbvieh, Limpurger Rind, Ansbach-Triesdorfer Rind, das Pinzgauer Rind, das Murnau-Werdenfelser Rind und das Original Braunvieh.

**Bezahlgruppen als Grundlage der Beurteilung einer erwünschten Fleischqualität**

Anstelle einer üblichen Fleischklassifizierung nach Handelsklassen soll es für die Einschätzung der Schlachtkörper beim „Altmühtaler Weiderind“ eine vereinfachte und vor allem auf die Fleischqualität – weniger auf die Schlachtkörperfülle – orientierte Einteilung in Bezahlgruppen geben.
Die Einschätzung erfolgt durch eine rein optische Begutachtung und wird vom Metzger im Einvernehmen mit dem Landwirt vorgenommen. Beurteilt werden dabei die Fleisch-Qualitätsgruppe und die Gewichtsgruppe.

Bei allen Kategorien der Schlachtkörper wird dann gemäß dem folgenden Schema die Ausbildung der wertbestimmenden Körperpartien Keule, Rücken und Schulter sowie der Verfettungsgrad der Schlachtkörper berücksichtigt. Eine Bewertung beruht hier auf der Ausprägung der Muskelfülle, welche durch die Fleischigkeitsklassen definiert ist. Weiterhin wird der Verfettungsgrad des Schlachtkörpers bewertet. Die Fettklasse charakterisiert den Ansatz von Fettgewebe als Auflagefett bzw. als intermuskuläres Fett (d.h. die Dicke der Fettschicht auf der Außenseite des Schlachtkörpers und auf der Innenseite der Brusthöhle).

Wichtig erscheint, für die Fleischqualität der Weiderinderhaltung vor allem den hohen Fettanteil als qualitätsfördernd zu verankern und zu dokumentieren. Daher muss der Fettgewebewert 4 deutlich höher als üblich bewertet werden

| **Bezahlgruppe Altmühltaler Weiderind** | | | |
|---|---|---|---|
| **Fleisch-Qualititätsgruppe** | **Fleischigkeits-Wert** | **Fettgewebe-Wert** | **Aufschlag/Abschlag (EUR/je kg)** |
| 1 | E, U | (2), 3, 4 | |
| 2 | R | 2, 3, 4 | |
| 3 | E, U, R | 5 | |

| **Gewichtsgruppen Altmühltaler Weiderind** | | |
|---|---|---|
| **Gewichtsgruppe** | **Gewicht** | **Zuschlag in %** |
| 1 | Über 400 kg | |
| 2 | 350 bis 400 kg | |
| 3 | 300 bis 350 kg | |
| 4 (nur für Traditionsassen wie Rotvieh, Murnau-Werdenfelser etc) | 250 bis 300 kg | |

Bei aufkommenden Streitigkeiten muss ein Sachverständiger/ Klassifizierer hinzugezogen werden. Dies wird über die „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft“ koordiniert.

Alle hier aufgeführten Qualitätskriterien und die Bezahlgruppen als Grundlage der Preisfestlegung sind mit den interessierten Landwirten und Metzgern sowie mit Herrn Scholler (AELF) gemeinsam besprochen worden und wurden akzeptiert.

***Prüf- und Zertifizierungssystem***

Es war naheliegend und sinnvoll, dass für das „Altmühltaler Weiderind“ ein Prüfsystem angewendet wird, das eine Reihe von Betrieben auch bereits kennen und nutzen. Ein hierfür geeignetes System ist das von der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH betriebene Zertifizierungssystem „Geprüfte Qualität Bayern (GQ-Bayern).
Kontrolliert werden könnte dieses System durch die Gesellschaft für Qualitätssicherung in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft mbH (QAL).

Eine etwas kleinere Anzahl landwirtschaftlicher und zwei Metzgereibetriebe nutzen GQ-Bayern bereits jetzt. Die beiden Metzger aber nur deswegen, weil dies die Landwirte, für die sie hauptsächlich schlachten, dies ausdrücklich wünschten.

Da etwa 30 % der interessierten landwirtschaftlichen Betriebe aber auch bereits über eine Bio-Zertifizierung – bei unterschiedlichen Kennzeichen - verfügen, musste auch geprüft werden, ob nicht ggf. eine Bio-Zertifizierung für alle Betriebe die sinnvollere Variante sein könnte. Dies war vor allem deswegen naheliegend, weil der größte Teil der Qualitätskriterien bereits weitgehend identisch waren mit den Anforderungen, die beim „Bayerischen Bio-Siegel“ gefordert werden.
Von der QAL wurde im Laufe dieses Diskussionsprozesses die Prüfung des „Bayerischen Bio-Siegels“ sogar in bewusster Kombination mit GQ-Bayern angeregt, weil es zu erwarten ist, dass zukünftig der Handel auch an Öko-zertifizierte Betriebe Qualitätserwartungen im Bereich der betrieblichen Hygiene aufstellen wird, die aber über GQ-Bayern bereits abgedeckt wären.

Neben den Anforderungen für GQ-Bayern mussten daher auch die Anforderungen für den Öko-Mindeststandard des „Bayerischen Bio-Siegels“ mit abgedeckt werden. Die Nutzung dieser beiden Siegel wären auch noch mit dem Vorteil verbunden, dass Teile der Kontrollkosten finanziell über Programme gefördert werden.

Bei den Bemühungen um die **Gewinnung einer ausreichenden Anzahl von Metzgereibetrieben** für die Integrierung in das Schlachtsystem „Altmühltaler Weiderind“ ergaben sich bei den zu beteiligenden Metzgereibetrieben bzw. den zu nutzenden Betriebsstrukturen differenzierte Interessensebenen.
Benötigt werden in diesem Bereich

- Metzger, die mit EU-Zulassung das Ausnehmen und Zerwirken der Schlachtkörper vornehmen. Sie müssen dabei nicht auch verbindlich an der weiteren Vermarktung der Teilprodukte ein Interesse zeigen, sondern könnten dies als reine Dienstleistung anbieten Es könnte in diesem Bereich aber auch Metzger geben, die ebenfallsein Interesse an der nachfolgenden Vermarktung zeigen. Allerdings ist dieser Fall bislang nicht aufgetreten. Diese Betriebe halten jedoch eine Schlüsselstellung in dem System, da ohne sie die Landwirte keine Genehmigung für eine Weideschlachtung erhalten können.
- Metzger, die Interesse an der überregionalen Vermarktung der Produkte der Marke „Altmühltaler Weiderind“ haben. Deren Interesse gilt dem Beitritt zu der geplanten Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft. Auf eine Vermarktung der Produkte im eigenen Betrieb können und wollen sie sich nicht festlegen, da sie die Nachfrage ihrer Kunden an diesen hochpreisigen Produkten noch nicht einschätzen können.

- Metzger, die nur ein Interesse an der Vermarktung dieser Qualitätsprodukte haben und die über einen daran interessierten Kundenstamm verfügen. Vorzugsweise sind dies Betriebe an kaufkraftstarken Standorten, häufig in oder um urbane Agglomerationen.

Das hierbei auftauchende Umsetzungsproblem bestand nun darin, dass sowohl bei der Nutzung von GQ-Bayern wie auch dem „Bayerischen Bio-Siegel“ bei Produkten, die in den Einzel- oder Fachhandel gelangen sollen – das ist bei „Altmühltaler Weiderind“ in jedem Fall als sog. „loser Ware“ (Fleischrohprodukte) das Ziel – die Systemkette der einzelnen Stufen von der Primärerzeugung bis zum fertigen Produkt in der Theke nicht unterbrochen werden darf. Weder bei den Landwirten, noch beim für den Endvertrieb zu gewinnenden Fach- oder Einzelhandel wird da ein Problem gesehen. Sehr wohl aber bei den Metzgereibetrieben, die als reine Dienstleistungsbetriebe aber eine Schlüsselrolle in der Weiterverarbeitung einnehmen. Diese waren schon – ob des Aufwands der EU-Erweiterungs-zertifizierung ihres Betriebs für die im Eigentum der Landwirte befindlichen Schlachtbox - nur wenig von einer Mitwirkung erbaut.
Den Zertifizierungsaufwand und die sich daraus ableitenden Kosten werden sie aber nicht übernehmen. Damit fällt dieses zentrale Bindeglied des Prozesses für eine Zertifizierung nach GQ-Bayern oder auch „Bayerisches Bio-Siegel“ komplett aus.
Aus der Sicht des Systemgebers (Landesamt für Landwirtschaft, Bayer.Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten) und der von ihnen eingesetzten Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbHG (LQB) sind diese sog. „Lohn-Zerleger“ Bestandteile des GQ-Bayern-Systems. Dies bedeutet, dass für die Nutzung von GQ-Bayern auch diese danach zertifiziert sein müssten. Da diese Metzger (Lohn-Zerleger) aber in diesem System eine Schlüsselstellung einnehmen, muss auf eine Integrierung von GQ-Bayern verzichtet werden.

Auch im Bereich der Biobetriebe gibt es Probleme, um die Qualitätskriterien „Altmühltaler Weiderind“ mit dem Bayerischen Bio-Siegel zu verknüpfen. Viele der interessierten Bio-Betriebe wollen sich nur in ein Vermarktungssystem mit ihrem eigenen Bio-Siegel einbinden lassen.
Eine gemeinsame Bündelung mit der Basis „Bayerisches Bio-Siegel“ erschien den meisten dieser Betriebe als ein qualitativer Rückschritt. Damit fällt auch eine offizielle Verbindung der Marke „Altmühltaler Weiderind“ mit dem Bayrischen Bio-Siegel momentan aus.

Es ist natürlich nicht auszuschließen, dass diese Betriebe die damit verbundenen Vorteile (GQ-Bayern und Bio-Siegel) evtl. in einigen Jahren doch erkennen. Aber für den Projektstart muss jetzt eine sofort realisierbare Option gefunden werden.

Wenn die Marke „Altmühltaler Weiderind“ daher zeitnah an den Start gehen soll, auf den ja auch sehr viele Betriebe schon seit nun zwei Jahren bereit stehen, muss daher eine komplett anders aufgebaute Alternative für Kontrolle und Zertifizierung aufgebaut werden. Dies ist schon deswegen zeitlich zwingend notwendig, weil auch die bisher konkret interessierten Landwirte und Metzger endlich eine Entscheidungsgrundlage für die nächsten Schritte benötigen.

Daher wird jetzt ein dritter Weg aufgezeigt, bei dem lediglich die bereits gemeinsam definierten Qualitätskriterien – auf allen Ebenen – geprüft werden und danach auf dieser Grundlage eine Zertifizierung im Verbund von Markengeber „Naturpark Altmühltal“ mit dem künftigen Markennehmer, der Vermarktungsgesellschaft erfolgt.
Das Qualitätssicherungssystem „Altmühltaler Weiderind“ deckt ja für den Bereich der Weidehaltung

bereits sehr viele der Grundlagen von GQ-Bayern und Bayerischem Bio-Siegel ab. Daher sollen diese Qualitätskriterien jetzt einzige Qualitätssicherungsgrundlage sein. Der Naturpark Altmühltal ist als Markengeber auch der Inhaber dieser Kriterien, die er mit dem Vertrag über die Nutzung des Warenzeichens auch dem Markennehmer zur Anwendung überträgt.
Danach soll die künftige „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft“ als Markennehmer – im Einvernehmen mit dem Naturpark“ - ein Prüfinstitut auswählen, welches in dem vorgegebenem Zeitintervall die Kontrollen durchführt. Die an der Markennutzung interessierten Landwirte lassen diese Prüfkontrolle vornehmen und stellen dem Markennehmer – der Gesellschaft – das Prüfprotokoll zur Verfügung. Auf dessen Grundlage erhalten die Landwirte dann als Zeichennutzer einen Vertrag, der sie zur umfassenden Nutzung des Markenzeichens ermächtigt.

| ***Zertifizierungs- und Kontrollkosten „Altmühltaler Weiderind“ für landwirtschaftliche Betriebe*** | | | |
|---|---|---|---|
| **Kostenmodule** | **Kosten** | | |
| **Begleitkosten Markengeber** | 150,00 einmalig | | |
| **Einzelkontrolle/Erstkontrolle*** | 275,00 | | |
| 1.Folgekontrolle | 215,00 | | |
| 2.Folgekontrolle | 215,00 | | |
| 3.Folgekontrolle | 215,00 | | |
| alle folgenden Kontrollen | 215,00 | | |
| Unangemeldete Kontrolle (10%) | 270,00 | | |
| **Kontroll-Rhythmus** | Status 1<br>keine Abweichungen in der Erst-kontrolle, keine Abweichungen bei Folgekontrollen:<br>*Kontrolle wieder in drei Jahren* | Status 2<br>keine Abweichungen in der Erst- oder in Folgekontrollen;<br>*Kontrolle wieder in zwei Jahren* | Status 3<br>erhebliche Abweichungen; *Kontrolle wieder nächstes Jahr.*<br>Können Abweichungen gar nicht behoben werden, muss der Betrieb ausscheiden |
| **Reisekosten** | anteilig | | |
| **Gemittelter Jahresdurchschnitt für die Betriebe bei angenommenem Status 1** | **230 EUR** | | |

| ***Zertifizierungs- und Kontrollkosten „Altmühltaler Weiderind“ für Metzgerei- und Schlachtbetriebe*** | |
|---|---|
| **Kostenmodule** | **Kosten nur für Vermarktungsbetriebe** |
| Schlachtung Rotfleisch inkl. Zerlegung, Verarbeitung bis 8 GVE je Woche Erstprüfung | € 210 |
| Folgeprüfungen | € 150 je Audit |
| Reisekostenumlage | anteilig |
| Schriftl. Kontrollergebnis inkl. Zertifikat | Entfällt |
| **Kontrollhäufigkeit bei Schlachtbetrieben alljährlich** | |
| **Gemittelte Kosten pro Jahr rund 200 €** | |

## 6 Eine Marke für die Weide – „Altmühltaler Weiderind“

***Naturpark Altmühltal als Markenträger***

Der Naturpark Altmühltal beantragt beim Deutschen Patent- und Markenamt die **Anerkennung einer Wort-Bild-Marke**, welche im gesamten Kommunikationsprozess für die Markenprodukte genutzt und eingesetzt werden kann. Es bietet sich an, die Klassen 29 (Fleisch, Fleischextrakte) und 31 (lebende Tiere, Futtermittel für Tiere) zu beantragen. Die Klassen 18 (Tierhäute, Tierfelle) und 20 (Knochen, Horn) spielen bei der Marken-Vermarktung keine Rolle, so dass auf sie verzichtet werden kann. Wichtig ist auf jeden Fall, dass das Markenbild auch die Zuordnung zum Naturpark vermittelt, weil dies durch den Begriff „Altmühltaler Weiderind“ nicht zum Ausdruck kommt. Es soll aber auch vermieden werden, den Vermarktungsbegriff verbal zu sehr aufzuladen, weil dann seine Alleinstellung nicht konsequent umzusetzen sein wird.

Altmühltaler
**Weiderind**
aus dem Naturpark Altmühltal

***Erstentwurf der Wort-Bild-Marke***

Für den Naturpark Altmühltal bieten sich aktuell zwei Möglichkeiten zur **Vermarktung von „Altmühltaler Weiderind-Qualität“** an.
Das sind zum einen die traditionellen direkten Lieferbeziehungen zwischen einem Landwirt und einem Handwerksmetzger. Das können aber auch selbstschlachtende bäuerliche Hofmetzger sein. Beide Vermarktungswege können in den Theken zu einem Angebot von Qualitäts-Produkten der Marke „Altmühltaler Weiderind“ führen. Hier werden traditionell aufgebaute Verbindungen zwischen der Landwirtschaft und regionalen Fleischverarbeitungsstrukturen im ländlichen Raum genutzt und gezielt unterstützt. In diesen Fällen – **Handwerks-Metzger oder Hof-Metzger** - müssen die angebotenen Markenprodukte dann das Qualitätssiegel der Marke „Altmühltaler Weiderind“ führen und die dazu vorhandenen Voraussetzungen erfüllen.
Wenn ein Landwirt Weiderinder an einen Metzger vermarktet oder selbst als Hofmetzgerei vermarkten möchte, kann er dafür die Markenbezeichnung „Altmühltaler Weiderind“ nur führen, wenn er Teil dieses Systems ist. Ohne diese Voraussetzung dürfen diese Produkte nicht unter der geschützten Marke „Altmühltaler Weiderind“ ausgelobt bzw. angeboten werden.

Um dieses anspruchsvolle Qualitätsprojekt aber auch einem deutlich erweiterten Markt anbieten zu können, bedarf es einer vernetzten **Organisationsstruktur im Geltungsbereich der Marke „Altmühltaler Weiderind“**. Hierin müssen interessierte Landwirte (ohne eigene Direktvermarktung) und Metzger auf Augenhöhe die organisatorischen Voraussetzungen schaffen, damit die aus einer einzigartigen Weide-Kulturlandschaft mit natürlichem Futtermittelangebot stammenden Tiere , die stressfreie Schlachtmethode und die nachhaltige handwerkliche Fleischverarbeitung auch in dieser Qualität glaubwürdig gegenüber den Verbrauchern vermittelt und vertrieben werden können. Dabei sind insbesondere auch Absatzmärkte fern der „Naturpark-Region Altmühltal“ in den Fokus zu nehmen, um die mit diesen Produkten verbundene höhere Wertschöpfung umfassend abschöpfen zu können.

Dem **Naturpark Altmühltal** fällt in diesem Vermarktungssystem die Aufgabe zu, dass hierfür erforderliche **Markenmanagement** zu betreiben. Er ist für den Schutz und die Verteidigung der Marke mit ihren Qualitätskriterien verantwortlich und vergibt eine Markenlizenz an einen leistungsfähigen Markennehmer. Dieser wird in der aufzubauenden Organisationsstruktur gesehen, die ihrerseits dann Lizenzen an Markennutzer (Landwirte, Metzger etc) vergeben kann.
Dem Naturpark fällt dabei aber auch die Aufgabe zu, den hochwertigen Hintergrund der Beweidung extensiver Landschaften durch Rinder offensiv zu kommunizieren. Dazu gehören auch Informationen über Zusammenhänge mit Natur- und mit Klimaschutz.
Ggf. könnte auf den Naturpark auch noch die Aufgabe zukommen, den teilnehmenden Betrieben nach der erfolgten Kontrolle die jeweilige Zertifizierungsbestätigung auszuhändigen. Dies ist von der Wahl der jeweiligen Prüfsysteme abhängig.

Damit dieses Modell funktioniert, muss eine **zentrale Vermarktungs- und Vertriebsstruktur** aufgebaut werden. Dazu ist eine dafür geeignete – in der Aufbauphase möglichst einfach handhabbare – Organisationsstruktur zu etablieren. Es reicht aus, wenn dies zunächst einige wenige Interessenten konkret umsetzen. Ideal wäre es natürlich, wenn in dieser Struktur von Anfang an sowohl Betriebe der Landwirtschaft, wie der Fleischverarbeitung dabei sind.

Dabei ist es nicht alleine die Aufgabe dieser Organisationsstruktur, die hochwertigen Produkte an interessierte Abnehmer zu vermarkten bzw. mit den direkt interessierten Landwirten und Metzgereibetrieben in der Region entsprechende Marken-Verträge (Lizenzverträge) abzuschließen. Es wird auch zu den Aufgaben dieser Struktur gehören, für diese Markenprodukte ein unternehmensunabhängiges Marketing aufzubauen.
Ein besonderes Augenmerk wird dabei auch auf ein in sich schlüssiges Weide- und Schlacht-management zu richten sein, damit in jeweiliger Abhängigkeit von der Qualität der Weideflächen und der körperlichen Konstitution der zur Schlachtung anstehenden Tiere Entscheidungen getroffen werden können, was und ggf. wo geschlachtet werden soll.

In dieser Struktur werden die nachfolgenden **Aufgaben** gebündelt.

| **Aufgaben der jeweiligen Strukturebene** | |
|---|---|
| **Naturpark Altmühltal** | Vergibt Lizenz an Markennehmer<br>Kooperiert bei Marketing<br>übernimmt ein Teil des Marketing (Landschaftsbezug) |
| **Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktung UG** | Bündelung der Markenpartner Landwirte und Metzger<br>(Empfohlene Organisationsform: UG)<br>Vergibt Lizenz an Markennutzer mit Lizenzgebühr<br>Input-Output-Kontrolle vom Warenfluss<br>Lässt Qualitätskriterien der Markennutzer prüfen;<br>Organisiert Warenbereitstellung sowie die Vermarktung und den Vertrieb an externe Partner (Fachhandel, Handel, Gastronomie)<br>Betreibt Marketing (Produktbezug).<br>Diese Vermarktungs UG wäre evtl. erweiterbar auf Altmühltaler Lamm bzw. auch weitere Altmühltaler Weidetiere |
| **Markennutzer Landwirt** | Vermarktet als Markennutzer geschlachtete Rinder an Metzger;<br>bietet Anlieferung an Metzgerei mit genehmigtem Schlachtsystem an,<br>erfüllt Qualitätskriterien ; |
| **Markennutzer Metzger (ggf. auch selbst vermarktender Landwirt)** | Verarbeitet als Markennutzer Produkte der Marke „Altmühltaler Weiderind)<br>Bietet ggf. auch mobile Schlachtung als Dienstleistung an.<br>Erfüllt Qualitätskriterien<br>Vermarktet ggf. „Altmühltaler Weidefleisch“ auch selbst an Endkunden, |

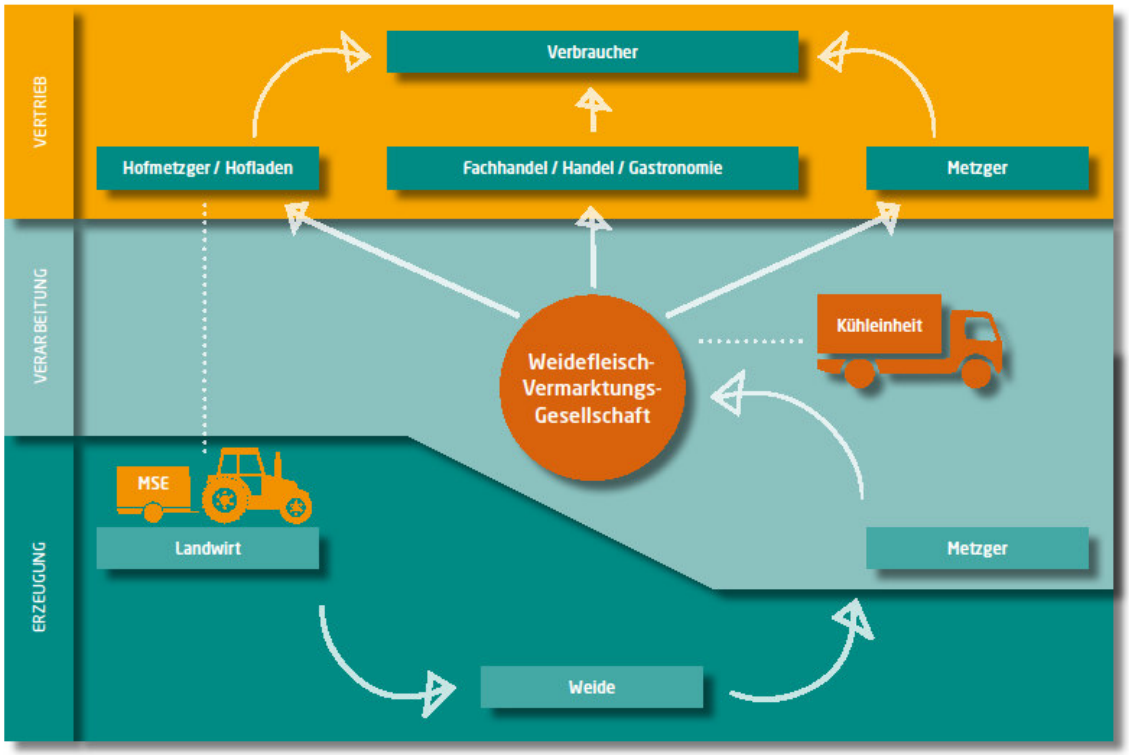
Diese Vermarktungs- und Vertriebsstruktur ist schlank konstruiert, da sie ausschließlich von einem Koordinierungsaufwand ausgeht. Es sind auch keine großen technischen Investitionen vorgesehen. Die Kosten für die Schlachtstrukturen (mobile Schlachtbox) fallen bei den Landwirten an und werden über den Fleischpreis kalkuliert.
Neben dem Vertrieb von Qualitätsprodukten der Marke kann und sollte dieses Unternehmen aber auch einen Direktabsatz über Marktpräsenz (Ingolstadt, Nürnberg, Regensburg) und ein aufzubauendes Online-Geschäft erzielen. Hier wären dann- aber weniger kapitalintensive – Neu-Investitionen notwendig.

Offen bleibt aber noch die Frage, wie sich die Kosten einer ggf. notwendig werdenden vollmobilen Schlachteinheit decken lassen und wo diese Kosten anfallen, bei denen mit einer Investition von

knapp € 100.000 bis zu € 300.000 zu rechnen wäre.
Diese Einheit muss von einem Metzger betrieben werden und benötigt eine eigene EU-Zertifizierung. Es wäre denkbar, diese Schlachteinheit auch biozertifizieren zu lassen. Damit könnte für diese vollmobile Einheit ein weiteres unternehmerisches Standbein geschaffen werden, da es hierfür einen Bedarf bei den Bio-Bauern der Naturparkregion gibt, der aktuell nicht bedient werden kann. Das wird dann aber der Auslastung dieser Einrichtung zugutekommen. Ein weiteres Geschäftsfeld könnte dabei auch in der Schlachtung von Lämmern gesehen werden, wofür es auch einen Bedarf in Teilregionen gibt.
Diese Frage kann aber erst aufgegriffen und einer Entscheidung zugeführt werden, wenn es neben dem Bedarf – der vorhanden ist – auch einen Betreiber gibt, für den sich diese Investition bei einer entsprechenden Auslastung lohnt. Aktuell besteht auch nicht zwingend ein Bedarf für diese vollmobile Schlachteinheit.

Die nachstehende Grafik macht das Idealmodell der Altmühltaler Weidefleischvermarktung deutlich. Es kann dazu ggf. noch Nivellierungen geben, die sich aus dem in Gang gesetzten dynamischen Prozess heraus ergeben.

**Organigramm Altmühltaler Weidefleischvermarktung**




Für die konkrete Umsetzung dieser Struktur bedarf es einiger interessierter Akteure.
Dazu liegen Interessensbekundungen sowohl von Metzgern, wie von Landwirten vor.
Grundsätzlich wäre es natürlich vorstellbar, dass diese Struktur auch nur von Landwirten oder nur von Metzgereibetrieben aufgebaut wird.
Idealtypisch erscheint jedoch ein struktureller Aufbau, bei dem gleichberechtigt Landwirte und Metzgereibetriebe auf Augenhöhe beteiligt werden.

Auf der Grundlage dieser Vorstellung ist der nachfolgend vorgestellte Entwurf einer „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungs-Unternehmensgesellschaft UG“ (haftungsbeschränkt) aufgebaut.
Diese Gesellschaft verfolgt das Unternehmensziel der Vermarktung, des Vertriebs sowie des Marketing für regionale Premiumprodukte aus Weidehaltung im Naturpark Altmühltal. Dies können Rinder, Schafe, Ziegen oder Schweine sein. In der Startphase stehen Weiderinder unterschiedlicher und für die Weidehaltung geeigneter Rassen im Vordergrund.

Die Finanzierung dieser Aufgaben müssen über die Lizenzgebühren und den Produktverkauf (zentraler Vertrieb) aufgebracht werden.
Die Entscheidung über Gesellschaftsform und Einlagenhöhe müssen die Gesellschafter in einer Gründungsversammlung treffen. Daher kann hier nur eine Empfehlung für eine solche Gründung ausgesprochen werden

In der Startphase können zum Aufbau dieses Unternehmens auch **Förderprogramme** akquiriert werden. Eine denkbare Option bietet z.B. die Direktion für Ländliche Entwicklung Bayern mit der Finanzierung eines Umsetzungsbegleiters aus dem Programm „HeimatUnternehmen“ an. Aber auch andere Förderprogramme wären denkbar.
Bei dem Programm „HeimatUnternehmen“ geht es vorrangig um die Initiierung von Kooperationsprojekten unterschiedlicher Branchen zum Aufbau von neuen Wertschöpfungsketten im ländlichen Raum. Für den konzeptionellen Ansatz, hier Landwirte und handwerkliche Fleischverarbeitung zusammenzubringen, wäre dies eine gute Plattform.
Gefördert werden damit die Personalressourcen, die für eine Koordinierungsaufgabe in der Gründungsphase solcher Unternehmen entstehen. Gefördert werden können bis 90 % der Kosten, den Eigenanteil muss der Projektträger aufbringen.
Da die Antragstellung für ein solches Förderprogramm sollte vom Naturpark vorgenommen werden, da eine Antragstellung für die in Gründung befindliche Gesellschaft beihilferechtliche Fragestellungen aufwerfen wird.
Es wäre z.B. sinnvoll, für die Gründungsphase und eine zu definierende Zeitspanne des dann aufzubauenden Geschäftsbetriebs eine solche Förderung zu beantragen.
Der Sitz des Unternehmens ist von unternehmerischer Sicht nicht relevant, da es vorrangig um Koordinierungsaufgaben zwischen Landwirten und Metzgern einerseits und dem Vertrieb bzw. die Vermarktung der Ware an Fachhandel, Handel und Gastronomie andererseits geht. Für den kühlkettenbedingten Warenvertrieb kann in einer Anfangsphase auf externe Dienstleister zurückgegriffen werden. Ein eigenes Kühlfahrzeug zur Auslieferung macht erst dann betriebswirtschaftlich Sinn, wenn der Vertriebsumfang dies und die damit verbundene Einstellung eines Fahrers möglich macht.
Ein für diese Gesellschaft denkbarer Standort könnte das Schloss in Treuchtlingen darstellen, in dem sich jetzt bereits eine Info-Stelle des Naturparks befindet und wo auch weitere geeignete Räumlichkeiten vorhanden wären.
Natürlich kann jeder andere Standort mit entsprechendem Raumangebot ebenso in Frage kommen. Dies muss zu gegebener Zeit der Naturpark in Verbindung mit einem evtl. in Anspruch genommenen Förderantrag und in Abstimmung mit den potenziellen Akteuren der in Gründung befindlichen Gesellschaft geprüft und entschieden werden.

Ein denkbarer direkter Vertriebszweig könnte im Bereich der Beschickung von Märkten umliegender kaufkräftiger Märkte mit einem eigenen Verkaufswagen gesehen werden. Hierfür wäre aber die

Anschaffung eines Verkaufswagens mit Kühleinrichtung erforderlich.
Ein weiteres sehr vielversprechendes Segment wird im Onlinehandel gesehen, der gerade bei hochwertigen Lebensmitteln – auch bei kühlkettenbedingtem Fleischversand – eine immer größere Rolle spielt. Aber das sind letztlich Fragen, die von der zu gründenden Gesellschaft dann in eigener Verantwortung getroffen werden müssen.

## Vertragliche Vereinbarung zur Vermarktung und zum Vertrieb der Weidefleisch-Produkte

### Entwurf Gesellschaftsvertrag der

### Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG (haftungsbeschränkt)

**§ 1 Firma, Sitz**
**(1) Die Firma der Gesellschaft lautet „Altmühltaler Weidefleisch Vermarktungs UG** (haftungsbeschränkt)
(2) Der Sitz der Gesellschaft ist XXX..

**§ 2 Gegenstand des Unternehmens**
(1) Gegenstand des Unternehmens sind der Vertrieb, die Vermarktung sowie das Marketing von Qualitätsprodukten aus Weidetierhaltung im Naturpark Altmühltal.
(2) Die Gesellschaft ist berechtigt Zweigniederlassungen zu errichten und Tochtergesellschaften zu gründen bzw. sich an gleichartigen oder ähnlichen Unternehmen zu beteiligen.
(3) Die Gesellschaft ist zu allen Handlungen berechtigt, die geeignet erscheinen, den Gesellschaftszweck unmittelbar oder mittelbar zu fördern.

**§ 3 Stammkapital und Stammeinlagen**
(1) Das Stammkapital beträgt 1.000 Euro (Vorschlag, ist von den Gesellschaftern festzulegen).

(2) Das Stammkapital wird je zur Hälfte von tierhaltenden Landwirtschaftsbetrieben und von Metzgereibetrieben aufgebracht.
Von dem Stammkapital aus dem Bereich der Landwirte

a) Herr XXXXX einen/mehrere Geschäftsanteil(e) im Nennbetrag zu (jeweils) **** Euro
b) Frau XXXXX einen/mehrere Geschäftsanteil(e) im Nennbetrag zu (jeweils) **** Euro

Von dem Stammkapital aus dem Bereich der Metzger

a) Herr XXXXX einen/mehrere Geschäftsanteil(e) im Nennbetrag zu (jeweils) **** Euro
b) Frau XXXXX einen/mehrere Geschäftsanteil(e) im Nennbetrag zu (jeweils) **** Euro

(3) Die Stammeinlagen sind sofort fällig.

(4) Eine Erhöhung der Stammeinlagen ist jederzeit möglich. Dabei muss aber jeweils das ausgewogene Verhältnis der Geschäftsanteile von Landwirten einerseits und Metzgereibetrieben andererseits berücksichtigt werden.

**§ 4 Beginn und Dauer der Gesellschaft**
(1) Die Gesellschaft ist auf unbestimmte Dauer geschlossen.
(2) Das Geschäftsjahr beginnt am 01. Januar eines Jahres und endet am 31. Dezember
(3) Das erste Geschäftsjahr beginnt mit Eintragung und endet am 31. Dezember diesen Jahres.

**§ 5 Geschäftsführung, Vertretung**
(1) Die Gesellschaft hat einen oder mehrere Geschäftsführer. Ist nur ein Geschäftsführer bestellt, so vertritt er die Gesellschaft alleine. Sind mehrere Geschäftsführer bestellt, so wird die Gesellschaft von zwei Geschäftsführern gemeinschaftlich oder einem Geschäftsführer gemeinschaftlich mit einem Prokuristen vertreten.
(2) Durch Beschluss der Gesellschafterversammlung kann einem oder mehreren Geschäftsführern Einzelvertretungsbefugnis erteilt werden.
(3) Durch Beschluss der Gesellschafterversammlung kann jeder Geschäftsführer von den Beschränkungen des § 181 BGB befreit werden.
(4) Die Geschäftsführer sind an diejenigen Beschränkungen der Geschäftsführungsbefugnis gebunden, die sich aus diesem

Gesellschaftsvertrag oder aus einer von der Gesellschafterversammlung erlassenen Geschäftsordnung für die Geschäftsführung ergeben.
(5) Die Geschäftsführer unterliegen einem Wettbewerbsverbot. Sie dürfen keine Geschäfte tätigen, die zum Geschäftsgegenstand der Gesellschaft gehören. Sie dürfen sich weder unmittelbar noch mittelbar an solchen Geschäften oder an Unternehmen beteiligen, die im Wettbewerb mit der Gesellschaft stehen. Die Gesellschafterversammlung kann mit einer Mehrheit von XXXX.. der abgegebenen Stimmen beschließen, inwieweit und unter welchen Bedingungen ein Geschäftsführer vom Wettbewerbsverbot befreit wird.

**§ 6 Gesellschafterversammlung**
(1) Die Gesellschafterversammlung tritt mindestens einmal im Jahr zusammen. Die Gesellschafterversammlung, die über die Feststellung des Jahresabschlusses beschließt, ist spätestens bis zum 30. April des Folgejahres durchzuführen.
(2) Die Gesellschafterversammlung wird unabhängig von der Geschäftsführungs- und Vertretungsbefugnis durch einen oder mehrere Geschäftsführer einberufen. Die Ladungsfrist beträgt bei ordentlichen Gesellschafterversammlungen XX... Wochen, bei außerordentlichen Gesellschafterversammlungen XX.. Wochen und beginnt mit der Aufgabe der Einladung zur Post, wobei der Tag der Absendung und der Tag der Versammlung nicht mitgerechnet werden. Mit der Ladung sind die Tagesordnung und die zu stellenden Anträge bekannt zu geben.
(3) Jeder Gesellschafter kann eine außerordentliche Gesellschafterversammlung einberufen, wenn die Geschäftsführung einen mit Gründen versehenen Antrag auf Einberufung der Gesellschafterversammlung ablehnt.
(4) Die Kosten der Gesellschafterversammlung (auch einer außerordentlichen) trägt die Gesellschaft.
(5) Die Gesellschafterversammlung bestimmt einen Versammlungsleiter mit einfacher Stimmenmehrheit. Bei Stimmengleichheit entscheidet das Los. Dieser hat dafür Sorge zu tragen, dass über den Verlauf der Versammlung von einem Protokollführer eine Niederschrift angefertigt wird, in welcher Ort und Tag der Versammlung, die Teilnehmer, die Gegenstände der Tagesordnung, der wesentliche Inhalt der Verhandlungen und die Beschlüsse der Gesellschafter anzugeben sind. Die Niederschrift ist vom Leiter der Versammlung zu unterzeichnen. Jedem Gesellschafter ist eine Abschrift des Protokolls zu übersenden.
(6) Die Gesellschafterversammlung ist beschlussfähig, wenn sie ordnungsgemäß einberufen ist und mindestens XX... Prozent des Stammkapitals vertreten ist. Ist diese Mehrheit nicht vertreten, so ist innerhalb von .xx Wochen gem. § 6 Abs. 2 zu einer neuen Gesellschafterversammlung einzuladen. Diese ist unabhängig von der Höhe des vertretenen Kapitals beschlussfähig. Die erneute Einladung muss einen besonderen Hinweis hierauf enthalten.
(7) Eine nicht ordnungsgemäß einberufene Gesellschafterversammlung kann Beschlüsse fassen, wenn alle Gesellschafter vertreten sind und kein Widerspruch gegen die Abhaltung der Versammlung erhoben wird.

**§ 7 Gesellschafterbeschlüsse**
(1) Gesellschafterbeschlüsse werden mit einfacher Mehrheit der abgegebenen Stimmen gefasst, soweit das Gesetz und dieser Gesellschaftsvertrag nichts anderes bestimmen.
(2) Je 50 Euro eines Geschäftsanteils gewähren eine Stimme. Stimmenthaltung und Stimmengleichheit gilt als Ablehnung.
(3) Beschlüsse, die die Änderung des Gesellschaftsvertrages oder die Auflösung der Gesellschaft zum Gegenstand haben, bedürfen der Mehrheit von 3/4 der abgegebenen Stimmen. Der Beschluss muss notariell beurkundet werden.
(4) Die Anfechtung von Gesellschafterbeschlüssen durch Klageerhebung ist nur innerhalb von einer Frist von XX... Monaten nach Empfang des Beschlussprotokolls zulässig.
(5) Die Gesellschafter sind berechtigt, sich in der Gesellschafterversammlung durch einen anderen Gesellschafter oder durch eine zur Berufsverschwiegenheit verpflichtete Person der rechts-, steuer- oder wirtschaftsprüfenden Berufe vertreten zu lassen. Im Falle einer Bevollmächtigung ist zu Beginn eine schriftliche Vollmacht des vertretenen Gesellschafters zu übergeben.
(6) Die Beschlussfassung kann auch schriftlich, telegrafisch, per Telefax oder E-Mail erfolgen, soweit nicht gesetzliche Bestimmungen entgegenstehen. Voraussetzung ist, dass sich die Gesellschafter ausdrücklich für den konkreten Beschluss in der vorgeschlagenen Form einverstanden erklären, wobei für die Einverständniserklärung ebenfalls diese Form ausreicht.

**§ 8 Verfügung über Geschäftsanteile**
(1) Jede Verfügung über Geschäftsanteile oder Teile von solchen oder deren Verpfändung ist nur mit Zustimmung der Gesellschafter aufgrund eines Beschlusses der Gesellschafterversammlung zulässig. Die Gesellschafter haben ein Vorkaufsrecht im Verhältnis ihrer Stammeinlagen. Macht ein Gesellschafter davon nicht innerhalb einer Frist von ... Wochen nach Beschlussfassung Gebrauch, geht das Vorkaufsrecht anteilig auf die verbliebenen Gesellschafter und schließlich auf die Gesellschaft über.
(2) Die Gesellschafter können auch die Einziehung der Geschäftsanteile beschließen. Hierfür ist ein einstimmiger Gesellschafterbeschluss erforderlich.
(3) Der Kaufpreis für einen Geschäftsanteils bemisst sich nach § 12.

**§ 9 Einziehung von Geschäftsanteilen**
(1) Die Einziehung von Geschäftsanteilen ist mit Zustimmung des betroffenen Gesellschafters jederzeit zulässig.
(2) Die Einziehung des Geschäftsanteils eines Gesellschafters ohne dessen Zustimmung ist zulässig, wenn
a) von Seiten eines Gläubigers eines Gesellschafters Zwangsvollstreckungsmaßnahmen in dessen Geschäftsanteil vorgenommen werden und es dem Inhaber des Geschäftsanteils nicht binnen drei Monaten seit Beginn dieser Maßnahme

gelungen ist, ihre Aufhebung zu erreichen;
b) über das Vermögen des Gesellschafters das Insolvenzverfahren eröffnet wurde und nicht innerhalb von .XX.. Wochen wieder aufgehoben wird;
c) die Eröffnung eines Insolvenzverfahrens mangels Masse abgelehnt wird;
d) in der Person des Gesellschafters ein seine Ausschließung rechtfertigender Grund vorliegt. Ein solcher Grund ist insbesondere gegeben, wenn der Gesellschafter eine Verpflichtung, die ihm nach dem Gesellschaftsvertrag oder einer anderen zwischen den Gesellschaftern mit Rücksicht auf die Gesellschaft getroffenen Vereinbarung obliegt, vorsätzlich oder grob fahrlässig verletzt hat.
(3) Die Gesellschafter können bei der Pfändung eines Geschäftsanteils den vollstreckenden Gläubiger befriedigen und den gepfändeten Anteil einziehen. Der betroffene Gesellschafter kann der Befriedigung nicht widersprechen. Die Aufwendungen zur Befriedigung des vollstreckenden Gläubigers werden auf die Abfindung des betroffenen Gesellschafters angerechnet.
(4) Statt der Einziehung kann die Gesellschafterversammlung beschließen, dass der Geschäftsanteil gegen Übernahme der Abfindelast auf einen oder mehrere Gesellschafter oder Dritte zu übertragen ist.
(5) Für die Bemessung der Abfindung gilt § 12.
(6) Die Einziehung oder Abtretung kann von der Gesellschafterversammlung nur mit Dreiviertelmehrheit beschlossen werden. Bei der Beschlussfassung steht dem betroffenen Gesellschafter kein Stimmrecht zu, seine Stimmen bleiben bei der Berechnung der Mehrheit außer Betracht.

**§ 10 Kündigung**
(1) Jeder Gesellschafter kann mit einer Frist von XX... Monaten zum Kalenderjahres- oder Halbjahresende durch einen eingeschriebenen Brief an die Gesellschaft kündigen.
(2) Für den Geschäftsanteil des kündigenden Gesellschafters gelten die Regelungen der §§ 8 und 12.
(3) Durch die Kündigung wird die Gesellschaft nicht aufgelöst.
(4) Ist der Anteil des kündigenden Gesellschafters nicht spätestens mit Ablauf von ... Monaten nach dem Tag, auf den die Kündigung erfolgt ist, von der Gesellschaft oder einem Dritten übernommen oder eingezogen worden, tritt die Gesellschaft in Liquidation.

**§ 11 Tod eines Gesellschafters**
(1) Der Geschäftsanteil eines verstorbenen Gesellschafters kann durch Beschluss der verbleibenden Gesellschafter entweder eingezogen oder übertragen werden. Bei dieser Beschlussfassung haben die Erben oder die anderweitig durch Verfügung von Todes wegen Begünstigten des verstorbenen Gesellschafters kein Stimmrecht.
(2) Der Beschluss ist innerhalb von XX... Monaten nach Kenntnis des Erbfalls zu treffen. § 12 gilt entsprechend.

**§ 12 Abfindung / Vergütung**
(1) Scheidet ein Gesellschafter aus der Gesellschaft aus, ohne das es zu einer Liquidation der Gesellschaft kommt oder wird sein Gesellschaftsanteil eingezogen, erhält er eine Abfindung.
(2) Die Abfindung bemisst sich nach dem für den Geschäftsanteil zu ermittelnden Wert. Der Wert wird nach den am Tag des Ausscheidens geltenden Grundsätzen des sogenannten Stuttgarter Verfahrens (nach der aktuellen Erbschaftssteuerrichtlinie), hilfsweise nach der letztgültigen Fassung, durch die Gesellschaft selbst ermittelt.
(3) Die Abfindung ist in drei gleich hohen Raten zu zahlen. Die erste Rate ist XX... Monate nach der Feststellung der Abfindung fällig. Die zweite und dritte Rate sind jeweils am ... fällig. Das restliche Abfindungsguthaben ist ab diesem Zeitpunkt jährlich mit zwei Prozent über dem jeweiligen Basiszinssatz der EZB zu verzinsen. Die Zinsen sind jeweils nachträglich zum Ende des Geschäftsjahres zu berechnen und zahlungsfällig. Gerät die Gesellschaft mit der Zahlung einer Rate mehr als .XX.. Tage in Verzug, wird das gesamte noch offene Abfindungsguthaben zur Auszahlung fällig.
(4) Die Gesellschafter können eine vorzeitige Auszahlung des Auszahlungsguthabens beschließen.
(5) Können sich die Parteien über die Höhe der Abfindungssumme nicht einigen, wird diese durch Schiedsgutachten nach § 317 ff. BGB verbindlich festgelegt. Der Schiedsgutachter soll ein öffentlich bestellter Sachverständiger für .XXXX.. sein, den die Parteien gemeinsam bestimmen und beauftragen. Können sich die Parteien über die Person des Schiedsgutachters nicht innerhalb von ... Wochen einigen, wird dieser auf Antrag auch nur einer Partei durch die örtlich zuständige IHK bestimmt. Die Parteien verpflichten sich, den Schiedsgutachter gemeinsam zu beauftragen. Die Kosten des Schiedsgutachtens tragen die Parteien je zur Hälfte (alternativ: Die Kosten werde vom Schiedsgutachter gem. § 1057 ZPO nach pflichtgemäßem Ermessen auf die Parteien verteilt).

**§ 13 Jahresabschluss und Ergebnisverwendung**
(1) Der Jahresabschluss (Bilanz sowie Gewinn- und Verlustrechnung) und, soweit gesetzlich erforderlich, der Lagebericht ist von der Geschäftsführung in den ersten drei Monaten des Geschäftsjahres für das vergangene Geschäftsjahr aufzustellen.
(2) Der aufgestellte Jahresabschluss sowie der ggf. zu erstellende Lagebericht sind den Gesellschaftern unverzüglich zur Feststellung des Jahresabschlusses vorzulegen.
(3) Über die Ergebnisverwendung beschließt jeweils die Gesellschafterversammlung.

**§ 14 Beendigung der Gesellschaft**
(1) Der Beschluss über die Auflösung der Gesellschaft bedarf der Zustimmung von mindestens XX... Prozent der Stimmen

des gesamten Stammkapitals.
(2) Wird die Gesellschaft aufgelöst, bestimmt die Gesellschafterversammlung die Art der Durchführung und wählt die Liquidatoren. Sie bestimmt auch deren Vergütung

**§ 15 Wettbewerbsverbot**
(1) Jedem Gesellschafter ist es untersagt, sich unmittelbar oder mittelbar gewerbsmäßig oder gelegentlich für eigene oder fremde Rechnung im Geschäftszweig der Gesellschaft zu betätigen, ein Unternehmen, das Geschäfte im Geschäftszweig der Gesellschaft betreibt, zu erwerben, sich an solchen Unternehmen zu beteiligen oder es auf andere Weise zu unterstützen; ausgenommen ist die Tätigkeit für Unternehmen an denen die Gesellschaft beteiligt ist.
(2) Das Wettbewerbsverbot endet mit dem Ausscheiden aus der Gesellschaft.
(3) Durch Beschluss der Gesellschafter kann ein Gesellschafter vom Wettbewerbsverbot befreit werden. Der betroffene Gesellschafter hat bei der Beschlussfassung kein Stimmrecht.

**§ 16 Beirat**
(1) Die Gesellschaft gibt sich dauerhaft einen Beirat, der sie bei der Einhaltung und Weiterentwicklung der Qualitätskriterien der Marke „Altmühltaler Weiderind“ fachlich unterstützt.
(2) Die Aufgaben und die Befugnisse sind in einer Beiratsordnung durch Beschluss der Gesellschafterversammlung festzulegen. Für den Beschluss ist eine Mehrheit entsprechend Abs. 1 erforderlich.
(3) Zur Gewährleistung der Inhalte der geschützten Marke „Altmühltaler Weiderind“ wird dieser Beirat mit je einem:er Vertreter:in des
- Markengebers „Naturpark Altmühltal“
- eines Landschaftspflegeverbands
- eines Kreisbauernverbands
- einer Metzger-Innung

besetzt. Die Auswahl der Personen dieser Gruppierungen nimmt die Geschäftsführung auf Vorschlag des Markengebers vor. Die Mitglieder des Beirats wählen aus ihrer Mitte eine*n Sprecher*in.
(4) Der Beirat tritt einmal je Jahr zu einer Sitzung zusammen, zu der die Geschäftsführung einlädt.
Auf Wunsch der Geschäftsführung oder eines Mehrheits-Beschlusses des Beirats wird eine außerordentliche Sitzung einberufen..
(5) Der Beirat gibt der Geschäftsführung Empfehlungen.
Die Geschäftsführung informiert den Beirat, wie dieser die Empfehlungen aufgegriffen und ggf. umgesetzt hat.

**§ 17 Salvatorische Klausel**
(1) Soweit in diesem Vertrag nichts anderes bestimmt ist, gelten die gesetzlichen Vorschriften.
(2) Sollten einzelne Bestimmungen dieses Vertrages ganz oder teilweise unwirksam sein, so wird hierdurch die Gültigkeit des Vertrages im Übrigen nicht berührt. Anstelle der unwirksamen Bestimmung soll eine angemessene Regelung gelten, die dem am nächsten kommt, was die Gesellschafter gewollt hätten, wenn sie bei Vertragsschluss den Punkt beachtet hätten, sofern dies rechtlich möglich ist.

**§ 18 Gründungsaufwand**
Der Gründungsaufwand (die Kosten der notariellen Beurkundung und der Eintragung im Handelsregister, sowie die sonstigen Steuern und Gebühren der Gründung) werden bis zum Betrag von XXX... Euro von der Gesellschaft getragen.

**§ 19 Schlichtungsvereinbarung**
Die Parteien verpflichten sich im Falle einer sich aus diesem Vertrag ergebenden oder sich darauf beziehenden Streitigkeit vor Klageerhebung bei einem Schiedsgericht oder einem ordentlichen Gericht eine Schlichtung nach den Bestimmungen der Schlichtungsstelle XXXX der *IHK Region XXXXX.* durchzuführen.

Eine Klage vor einem Schiedsgericht oder einem ordentlichen Gericht wird erst erhoben, wenn sich die klagende Partei vergeblich um die Durchführung eines Schlichtungsverfahrens bemüht hat oder wenn nach einem erfolglosen Schlichtungsverfahren von der Geschäftsstelle der Schlichtungsstelle *siehe oben* die Beendigung dieses Schlichtungsverfahrens bestätigt wird.

## Verträge zwischen den Markenpartnern

Neben dem Gesellschaftsvertrag zum Marketing und zum Vertrieb der Altmühltaler Weidefleischprodukte sind auch noch Verträge zwischen den Partnern zur Warenzeichennutzung erforderlich.

### *Vertrag über die Nutzung des Warenzeichens „Altmühltaler Weiderind" durch einen zentralen Marken- oder Zeichennehmer*

Nach Vorlage des Gesellschaftsvertrags kann es zur Übertragung der Markenrechte vom Markengeber „Naturpark" auf dem „Markennehmer", die „Altmühltaler Weidefleischvermarktungs-Unternehmensgesellschaft" kommen. Dies erfolgt in einem Vertrag.

***Muster-Entwurf***
*Vertrag zwischen dem Naturpark Altmühltal*
*im folgenden **Zeichengeber** genannt*
*Adresse/n*

*und*

*der „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungs-Unternehmensgesellschaft UG (haftungsbeschränkt)"*
*im folgenden **Zeichennehmer** genannt*
*....Adresse*

w*ird folgende Vereinbarung zur Zeichennutzung getroffen:*

***1 Zeichenrechte***
*Der Zeichengeber hat die Wort-Bildmarke „Altmühltaler Weiderind" beim Deutschen Patent- und Markenamt (DPMA) unter dem Warenzeichen ..... schützen lassen.*
*Er ist in diesem Rahmen auch verpflichtet die Wort-Bildmarke gegen ungerechtfertigte Nutzung und Angriffe zu schützen und zu bewahren.*
*Er geht gegen jede – ihm bekannt gewordene oder zur Kenntnis gegebene – unrechtmäßige Nutzung des Warenzeichens entsprechend vor.*

***2 Nutzung der Zeichenrechte durch Landwirte***
*Der Zeichengeber überträgt die Nutzung der Zeichenrechte ausschließlich an den Zeichennehmer.*
*Der Zeichennehmer kann Produkte, die mit der Wort-Bildmarke „Altmühltaler Weiderind" markiert sind, nur unter diesem Namen vermarkten bzw. in den Handel bringen, wenn er eine vertragliche Vereinbarung mit dem zuliefernden Landwirt als Zeichennutzer abgeschlossen hat.*

***3 Übertragung der Zeichenrechte an einen Zeichennutzer***
*Der Zeichennehmer kann die Zeichenrechte an einen landwirtschaftlichen Partner als Zeichennutzer übertragen, wenn dieser dem Zeichennutzer einen entsprechenden Prüfbericht über die erfolgreich durchgeführte Kontrolle der Einhaltung der Qualitätskriterien durch ein unabhängiges Prüfinstitut vorgelegt hat.*
*Der Zeichennutzer kann die Zeichenrechte auch an einen handwerklichen Partner als Zeichennutzer übertragen, wenn dieser in qualitätssteigernde Wertschöpfungskette eingebunden ist.*

***4 Schutzinhalte***

*Der Zeichengeber hat für die inhaltlichen Grundlagen der Wort-Bildmarke „Altmühltaler Weiderind“ Qualitätskriterien entwickelt. Die Landwirte müssen als Zeichennutzer eine Kontrolle der Qualitätskriterien durch ein vom Zeichennehmer beauftragtes Prüfinstitut durchführen lassen und den Prüfbericht gemäß der Vereinbarung diesem vorlegen. Nur mit diesem Prüfbericht erhalten die Zeichennutzer die Möglichkeit, die geschützte Marke „Altmühltaler Weiderind“ zu führen oder entsprechend zu vermarkten.*
*Der Zeichengeber ist für die Weiterentwicklung der Schutzinhalte (Qualitätskriterien) der Marke „Altmühltaler Weiderind“ verantwortlich.*

***5 Unabhängiger Prüfbericht für die Marke „Altmühltaler Weiderind“***

*Der Zeichennehmer beauftragt ein unabhängiges Prüfinstitut, das die vom Zeichengeber vorgegebenen Qualitätskriterien der Marke „Altmühltaler Weiderind in dem dort vorgegebenen Zeitintervall überprüft. Bei der Auswahl des Prüfinstituts beteiligt der Zeichennehmer den Zeichengeber. Die Auftragsvergabe an das jeweilige Prüfinstitut ist an die vorherige Zustimmung durch den Zeichengeber gebunden.*

***6 Nutzung der Zeichenrechte an einen Lizenznutzungspartner***

*Der Zeichennehmer kann die Nutzung der Zeichenrechte auch an Metzgerei- oder Gastronomiebetriebe mit einem Lizenznutzungsvertrag verleihen. Dazu muss der handwerkliche oder gastronomische Betrieb als Zeichennutzer in seinem Betrieb ausschließlich Rindfleisch aus dem Markenprogramm „Altmühltaler Weiderind“ führen und vermarkten.*
*Der reine Verkauf von Produkten der Marke „Altmühltaler Weiderind“ bedarf keiner besonderen lizenzrechtlichen Regelungen, sondern ist Gegenstand von Geschäftsverträgen mit dem Zeichennehmer.*

***7 Kosten der Zeichennutzung***

*Die Abtretung der Rechte der Markennutzung an den Zeichennehmer stellt der Zeichengeber diesem in Rechnung.*
*Der Zeichennehmer regelt die Übertragung der Zeichenrechte an Markennutzer und Lizenznutzer über Gebühren. Die Einzelheiten werden in den jeweiligen Verträgen vorgenommen.*
*Über diese Gebühren erstellt der Zeichennutzer eine öffentlich einsehbare Gebührenliste*.

## Muster-Entwurf für eine Vereinbarung der Gesellschaft (Markennehmer) mit einem Landwirt (Markennutzer)

### *Vertrag über die Vergabe der Nutzung des Warenzeichens „Altmühltaler Weiderind“ an landwirtschaftliche Erzeugerbetriebe*

*Zwischen der „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungs-Unternehmensgesellschaft UG (haftungsbeschränkt)“*
*im folgenden **Zeichennehmer** des Warenzeichens genannt*
*....Adresse....*

*und*

*dem landwirtschaftlichen Betrieb*
*im folgenden **Zeichennutzer** des Warenzeichens genannt*
*...Adresse....*

*folgende Vereinbarung getroffen:*

***1 Zeichenrechte***

*Dem Zeichennehmer wurden die Zeichennutzungsrechte der Wort-Bildmarke „Altmühltaler Weiderind“ vom Naturpark Altmühltal als Zeichengeber übertragen.*
*Er ist in diesem Rahmen ermächtigt, die Nutzung der Wort-Bild-Marke durch den Zeichennutzer durch einen Vertrag zu regeln.*
*Der Zeichennehmer verpflichtet sich, die Einhaltung der Markenrechte durch den Zeichennutzer zu prüfen und bei Verstößen den Zeichengeber zu informieren.*

***2 Nutzung der Zeichenrechte durch Landwirte***

*Der Zeichennehmer überträgt die Nutzung der Zeichenrechte an den Zeichennutzer und überlässt diesem alle notwendigen Unterlagen, die zur Kennzeichnung der Markenprodukte notwendig sind.*
*In einem Zeichennutzungs-Handbuch erhält der Zeichennehmer alle Hinweise für die Nutzung, den Einsatz und das Anbringen der geschützten Wort-Bild-Marke.*

***3 Prüfung der Nutzung der Zeichenrechte***

*Der Zeichennutzer kann Produkte, die mit der Wort-Bildmarke „Altmühltaler Weiderind“ markiert sind, nur unter diesem Namen vermarkten bzw. in den Handel bringen, wenn er neben dieser vertraglichen Vereinbarung auch die Prüfung der Qualitätskriterien durch ein vom Zeichennehmer beauftragtes Prüfinstitut vornehmen lässt. Das Prüfprotokoll wird von dem beauftragten Institut direkt dem Zeichennehmer zugeleitet, der Zeichennutzer erhält eine Kopie dieses Protokolls.*

***4 Widerspruch im Kontrollverfahren***

*Ist der Zeichennutzer mit dem Ergebnis der Prüfkontrolle und den dokumentierten Prüfergebnissen nicht einverstanden, kann er beim Zeichennehmer dagegen Einspruch einlegen.*
*Kann dieser den Inhalten des Einspruchs nicht Rechnung tragen, steht dem Zeichennutzer die Möglichkeit zu, diese Prüfkontrolle auf eigene Kosten wiederholen zu lassen. Dazu beauftragt der Zeichennehmer dann ein Prüfinstitut, das die beanstandete Prüfung nicht vorgenommen hatte.*

***5 Kosten des Prüfverfahrens für die Zeichennutzung***

*Die Abtretung der Rechte der Markennutzung an den Zeichennutzer stellt der Zeichennehmer diesem in Rechnung.*
*Die Zeichenrechte beinhalten folgende Leistungen:*

- *Nutzung der gesamten Rechte der geschützten Wort-Bild-Marke „Altmühltaler Weiderind“*
- *Inanspruchnahme aller für die Auslobung der geschützten Wort-Bild-Marke „Altmühltaler Weiderind“ zur Verfügung gestellten Marketingprodukte und –Dienstleistungen (digitale Überlassung von Vorlagen des geschützten Markenbildes etc).*
- *Schutz dieser Rechte gegen eine widerrechtliche Nutzung durch Unbefugte.*

*Diese Leistungen sind in einer öffentlich einsehbaren Gebührenliste nachvollziehbar*.

***Grundsätzliche Möglichkeiten der Nutzung der Markenrechte „Altmühltaler Weiderind“***

Bei der Nutzung der Markenrechte wird zwischen Gesellschaftern und einen Lizenznehmern unterschieden.
Dadurch leiten sich unterschiedliche Rechte ab.

| **Am Unternehmen beteiligte Betriebe** | **Betriebe als Lizenznehmer** |
|---|---|
| Betriebe beteiligen sich am Grundkapital der Gesellschaft | |
| Betriebe beteiligen sich aktiv an der inhaltlichen Weiterentwicklung | |
| Gewinnerzielung inkl. Ausschüttung | |
| Lizenznutzung als landwirtschaftlicher Betrieb (reduzierte Lizenzgebühr) | Lizenznutzung als landwirtschaftlicher Betrieb |
| Vorrangige Abnahme von angebotenen Schlachttieren der Landwirte nach einem Jahresplan | Abnahme von angebotenen Schlachttieren der Landwirte nach vorhandenem Bedarf oder nach Kaufangebot |
| Lizenznutzung als fleischverarbeitender Betrieb (reduzierte Lizenzgebühr) | Lizenznutzung als fleischverarbeitender Betrieb |
| Vorrangige Belieferung mit angebotenen Schlachttieren nach einem Jahresplan | Belieferung mit angebotenen Schlachttieren nach verfügbarer Ware oder nach spezieller Vereinbarung mit Gesellschaft |

**Die exakte Höhe der Lizenzgebühren muss nach Gründung der Gesellschaft von dieser festgelegt werden.**

## 7 Landwirte und Metzger als neue Partner auf Augenhöhe

***Organisation für Marketing und Vertrieb***

Um mittel- bis langfristig abschätzen zu können, wie sich eine Weiderind-Vermarktungsstruktur finanziell tragen kann, müssen alle dazu erforderlich werdenden Kosten hergeleitet und miteinander in Verbindung gebracht werden.

Dies wird in den nachfolgen Übersichten dargestellt und begründet.

| ***Skizzierung einer theoretischen. Preisherleitung für das Altmühltaler Weiderind*** | | | |
|---|---|---|---|
| **Leistungsmodul** | **Schlachtgewicht je Tier - Beispiele (Durchschnitt)** | **Preis je Einheit (Durch-schnitt*)** | **Anmerkungen** |
| **Ankauf vom Landwirt** | | | |
| **Färse** | 350 kg<br>(30-36 Monate) | R 3 – 3,36/kg* | |
| **Ochse** | 600 kg<br>(30 – 36 Monate) | R 3 – 3,95/kg* | |
| **Zertifizierungskosten** | | 45 EUR/ Tier** | 230 EUR jährlich |
| **Lebendbeschau und Schlachtung mit MSE** | | 90 EUR / Tier | Schlachtpreis-aufschlag |
| **Transport Weide – Schlachthaus mit MSE** | | 80 EUR /Tier | Schlachtpreis-aufschlag |
| **Fleischbeschau, Schlachthandling, Klassifizierung (Bezahlgruppe), Kühlung über drei Tage, Wasser, Energie, Entsorgung; Zertifizierungskosten (10 €/Tier)** | | 415 EUR /Tier | Kosten Metzger: Schlacht-gebühren: Komplettpreis |
| **Marketing** | | 30 EUR/Tier** | Landwirte |
| | | 100 EUR/Tier** | Metzger |
| **Kooperationskosten** | | 20 EUR/Tier** | Von jedem |

*angenommene amtl. Preisnotierung

**abhängig von Zahl jährlicher Schlachtungen (theoretische Annahme 5 Tiere/ landw.Betrieb)

Für die weitere Grobkalkulation wird eine Kalkulationsbasis von 100 Tiere je Jahr und 5 beteiligte Metzger unterstellt.

**Preisherleitung auf der Grundlage der amtlichen Notierung.**
Zuschlag für Färsen 15 % und für Ochsen 20 % und bei weniger fleischbetonten alten Traditionsrassen – vom Naturpark bevorzugte Rassen im Markenprogramm „Altmühltaler Weiderind“ – beträgt der Zuschlag für Färsen 25 % und für Ochsen 30 % auf die amtliche Notierung. Da von den Landwirten eine für jeweils ein Jahr festgelegte Preiskalkulation erwünscht ist, muss diese zu Beginn eines jeden Jahres gemeinsam von der „Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungs-Gesellschaft UG“ definiert und beschlossen werden.
Die nachstehende Übersicht zeigt die Kostenkalkulation für den Verkauf vom Landwirt an die Vermarktungsgesellschaft auf.

| *Preisbildungsbeispiel Weidefärse - Beispiel Fleckvieh* | | | |
|---|---|---|---|
| **Gewicht, Klasse und Zuschläge** | **350 kg R3 amtl.Not** | **Markenzuschlag inkl. Rasse 15 %** | **Schlacht-Preisaufschläge 170 €** |
| **Preis** | 3,36 €/kg | 3,86 €/kg | |
| **Abzügl. Mark./Koop./ Zertifizierung (Lw)** | 75 € | 75 € | 75 € |
| **Verkauf Landwirt** | 1.091 € | 1.266 € | 1.346 € |
| **Preis angepasst** | 3,12 € | **3,62** | **3,85** |
| **Kosten Metzger** | 415 | 415 | 415 |
| **Marketing/Koop/ Zertifizierung .(Metzger)** | 110 | 110 | 110 |
| **SUMME** | **1.616 €** | **1.791 €** | **1.871 €** |
| **Kosten je kg**** | **4,62 €** | **5,12 €** | **5,35 €** |
| **Fleischausbeute** | **182 kg** | **182 kg** | **182 kg** |

| **Preisbildungsbeispiel Weidefärse -Beispiel Murnau-Werdenfelser** | | | |
|---|---|---|---|
| **Gewicht, Klasse und Zuschläge** | **350 kg R3 amtl.Not** | **Markenzuschlag inkl. Rasse 25 %** | **Schlacht-Preisaufschläge 170 €** |
| **Presi** | 3,36 €/kg | 4,20 €/kg | |
| **Abzügl. Mark./Koop./ Zertifizierung (Lw)** | 75€ | 75 € | 75 € |
| **Verkauf Landwirt** | 1.091 € | 1.385 € | 1.555 € |
| **Preis angepasst** | 3,12 € | **3,96** | **4,44** |
| **Kosten Metzger** | 415 | 415 | 415 |
| **Marketing/Koop./ Zertifizierung .(Metzger)** | 110 | 110 | 110 |
| **SUMME** | **1.616 €** | **1.910 €** | **2.080** |
| **Kosten je kg**** | **4,62 €** | **5,46 €** | **5,94 €** |
| **Fleischausbeute** | **182 kg** | **182 kg** | **182 kg** |

| *Preisbildungsbeispiel Weideochse - Beispiel Fleckvieh* | | | |
|---|---|---|---|
| **Gewicht, Klasse und Zuschläge** | **600 kg R3 amtl.Not.** | **Markenzuschlag inkl. Rasse 20 %** | **Schlacht-Preisaufschläge 170 €** |
| **Preis** | 3,95 € /kg | 4,74 €/kg | |
| **Abzügl. Mark./Koop./ Zertifizierung (Landwirt)** | 75 € | 75 € | 75€ |
| **Verkauf Landwirt** | 2.295€ | 2.769 € | 2.939 € |
| **Preis angepasst** | **3,77 €** | **4,56** | **4,84** |
| **Kosten Metzger** | 415 | 415 | 415 |
| **Marketing/Koop/Zertifizierung (Metzger).** | 110 | 110 | 110 |
| **SUMME** | **2.820 €** | **3.294 €** | **3.464 €** |
| **Kosten je kg**** | **4,70 €** | **5,49 €** | **5,77 €** |
| **Fleischausbeute** | **312 kg** | **312 kg** | **312 kg** |

| *Preisbildungsbeispiel Weideochse - Beispiel Murnau-Werdenfelser* | | | |
|---|---|---|---|
| **Gewicht, Klasse und Zuschläge** | **600 kg R3 amtl.Not.** | **Markenzuschlag inkl. Rasse 30 %** | **Schlacht-Preisaufschläge 170 €** |
| **Preis** | 3,95 € /kg | 5,14 €/kg | |
| **Abzügl. Mark./Koop./ Zertifizierung (Landwirt)** | 75 € | 75 € | 75 € |
| **Einkauf** | 2.295 € | 3.009 € | 3.479 € |
| **Preis angepasst** | **3,95 €** | **5,14** | **5,92** |
| **Kosten Metzger** | 415 | 415 | 415 |
| **Marketing/Koop/ Zertifizierunng (Metzger).** | 110 | 110 | 110 |
| **SUMME** | **2.820 €** | **3.534 €** | **4.004 €** |
| **Kosten je kg**** | **4,70 €** | **5,89 €** | **6,67 €** |

Maximal könnten nach heutiger Einschätzung (aktuell verfügbare Weideflächen mit entsprechendem Tierbesatz interessierter Landwirte) über ein Markensystem „Altmühltaler Weiderind“ etwa 400 Tiere je Jahr einer Vermarktung zugeführt werden. Tatsächlich wird sich diese Zahl aber erst in einem der auf den Start folgenden Jahre einstellen lassen. Für die theoretische Kostenherleitung wurde von 100 Schlachttieren im ersten voll arbeitsfähigem Jahr ausgegangen.
Das ergäbe einen maximal möglichen Umsatz bei etwa 400 Schlachttieren in Höhe von knapp 2 Mio EUR und einem daraus abzuleitenden Gewinn von knapp 20 %.

**Wenn unterstellt wird, dass bei insgesamt sinkendem Fleischkonsum aber die Nachfrage nach hochwertigem Rindfleisch mit einem solchen Hintergrund (Landschaftspflege, Klimaschutz, Tierwohl, regionale Wertschöpfung) steigen wird, könnte diese Erwartung auch übertroffen werden.**

***Extensive Grünlandbeweidung an der Ausläufern der Frankenalb***

**Verwertung eines Weiderinds durch einen Fleischverarbeitungsbetrieb**

Um den Kostenaufwand der Fleischverarbeitungsbetriebe in Relation zu möglichen Erlösen dieses Premiumprodukts zu stellen, wurde die nachfolgende Aufstellung unter Mithilfe der interessierten Metzgereibetriebe erhoben.

| ***Beispiel Weiderind 260 kg (Ochse und Färse)*** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fleischprodukte** | **%-Anteil am Gewicht** | **Anteil Gewicht in kg** | **Verkaufspreis brutto je kg** | **Umsatz brutto** |
| **Filet** | 2,0 | 5,2 | 75 | 390,00 |
| **Roastbeef** | 3,5 | 9,1 | 45 | 409,50 |
| **Kurzbratfleisch (Steaks, Oberschale etc)** | 9,5 | 24,7 | 38 | 938,60 |
| **Schmorfleisch (Rouladen etc)** | 12,0 | 31,2 | 28 | 873,60 |
| **Schmorfleisch (Gulasch etc)** | 16,0 | 41,6 | 24 | 998,40 |
| **Schmorfleisch (Beinscheiben etc)** | 5,0 | 13,0 | 18 | 234,00 |
| **Hackfleisch** | 13,5 | 35,1 | 18 | 631,80 |
| **Verarbeitungsfleisch (Wurstherstellung)** | 11,5 | 29,9 | 7 | 209,30 |
| **Sonstige Anteile (kostenpfl.Entsorgung)** | 27,0 | 70,2 | -0,50 | ./. 35,10 |
| **SUMME brutto**<br>**Summe netto** | 100 | 260,0 | | 4.650,10<br>3.907,65 |
| **Summe netto abzüglich Zertifizierung** | | | | 3.707,65 |

| ***Beispiel Weiderind 340 kg (Ochse und Färse)*** | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Fleischprodukte** | **%-Anteil am Gewicht** | **Anteil Gewicht in kg** | **Verkaufspreis brutto je kg** | **Umsatz brutto** |
| **Filet** | 2,0 | 6,8 | 75 | 510,00 |
| **Roastbeef** | 3,5 | 11,9 | 45 | 535,50 |
| **Kurzbratfleisch (Steaks, Oberschale etc)** | 9,5 | 32,3 | 38 | 1.227,40 |
| **Schmorfleisch (Rouladen etc)** | 12,0 | 40,8 | 28 | 1.142,40 |
| **Schmorfleisch (Gulasch etc)** | 16,0 | 54,4 | 24 | 1.305,60 |
| **Schmorfleisch (Beinscheiben etc)** | 5,0 | 17,0 | 18 | 306,00 |
| **Hackfleisch** | 13,5 | 45,9 | 18 | 918,00 |
| **Verarbeitungsfleisch (Wurstherstellung)** | 11,5 | 39,1 | 7 | 826,20 |
| **Sonstige Anteile (kostenpfl.Entsorgung)** | 27,0 | 91,8 | -0,50 | ./. 45,90 |
| **SUMME brutto**<br>**Summe netto** | 100 | 340,0 | | 6.725,20<br>5.651,43 |

**Über diese grobe Herleitung der Erzeugungskosten können Umsatzgewinne in der Größenordnung zwischen 45 und 55 % auf die Kosten kalkuliert werden.**

Dies lässt eine grobe **Kostenherleitung für den Startbetrieb** einer Vermarktungsgesellschaft eröffnen.

| **Kooperationsstruktur Weiderindvermarktung für Startjahr (am Beispiel Vermarktung von 50 Färsen und 50 Ochsen)** | | |
|---|---|---|
| **Kostenfaktor** | **Ausgaben in EUR** | **Einnahmen in EUR** |
| Personalkosten Startjahr 0,3 AK | 20.000 | |
| Sachkosten | 4.000 | |
| Marketing | 100.000 | |
| Investition Kühlfahrzeug | 45.000 | |
| Einnahmen Lizenzen* | | 5.000 |
| Marketing- u. Koop.-Beitrag je Schlachtung** | | 13.000 |
| Ankauf Schlachttiere inkl. Schlacht-Aufschlag*** | 243.200 | |
| Metzgerei-Schlachtkosten (415 €/Schlachtung) | 41.500 | |
| Verkauf (inkl. Marken-Aufschlag ****) | | 470.200 |
| **SUMME** | **453.700** | **488.200** |
| **Gewinn** | | **34.500** |

*250 EUR/Jahr/Betrieb (Bsp. 20 Betriebe)

**150 EUR je Schlachttier (Bsp. 100 Tiere)

***inkl. Schlachtkosten ( durchschnittl. 3.255 €/Tier)

****inkl. Markenaufschlag (durchschnittl.4.779 €/Tier)

Bei Anwendung eines Förderprogramms würden sich die Personalkosten um etwa € 18.000 reduzieren.

| **Kooperationsstruktur Weiderindvermarktung für Folgejahre * (am Beispiel Vermarktung von 100 Färsen und 100 Ochsen)** | | |
|---|---|---|
| **Kostenfaktor** | **Ausgaben in EUR** | **Einnahmen in EUR** |
| Personalkosten 1,0 AK (0,5 + 0,5) | 48.000 | |
| Sachkosten | 20.000 | |
| Ankauf Verkaufs- und Kühlwagen | 45.000 | |
| Marketing | 150.000 | |
| Einnahmen Lizenzen (40 Betriebe) | | 10.000 |
| Marketing- u. Koop.-Beitrag je Schlachtung | | 26.000 |
| Ankauf Schlachttiere inkl. Schlacht-Aufschlag | 486.000 | |
| Metzgerei-Schlachtkosten (415 €/Schlachtung) | 83.00 | |
| Verkauf (inkl. Marken-Aufschlag ) | | 940.000 |
| **SUMME** | **832.000** | **976.000** |
| **Gewinn** | | **144.000** |

*ohne Nutzung von Förderprogrammen

Bei Anwendung eines Förderprogramms würden sich die Personalkosten um etwa € 43.000 reduzieren

| **Kooperationsstruktur Weiderindvermarktung für Folgejahre * (am Beispiel Vermarktung von 100 Färsen und 100 Ochsen)** | | |
|---|---|---|
| **Kostenfaktor** | **Ausgaben in EUR** | **Einnahmen in EUR** |
| Personalkosten 2,0 AK (1,0 + 1,0) | 95.000 | |
| Sachkosten | 20.000 | |
| Markteinnahmen Verkaufswagen | | 12.200 |
| Marketing | 150.000 | |
| Einnahmen Lizenzen (40 Betriebe) | | 10.000 |
| Marketing- u. Koop.-Beitrag je Schlachtung | | 26.000 |
| Ankauf Schlachttiere inkl. Schlacht-Aufschlag | 486.000 | |
| Metzgerei-Schlachtkosten (415 €/Schlachtung) | 83.000 | |
| Verkauf (inkl. Marken-Aufschlag) | | 940.000 |
| **SUMME** | **834.000** | **962.200** |
| **Gewinn** | | **118.200** |

**Für die Landwirte ergeben sich die folgenden Optionen einer Mitwirkung am Markenprogramm „Altmühltaler Weiderind“**

| **Maßnahme** | **Markenteilnahme** |
|---|---|
| Landwirte mit Zugang zu bzw. Besitz einer teilmobilen Schlachteinheit | Fleischvermarktung ohne Markennutzung in Eigenvertrieb möglich, eigene Preisgestaltung |
| Landwirte mit Lizenzvertrag „Altmühltaler Weiderind“ | Fleischvermarktung mit Markennutzung im Eigenvertrieb möglich; Mindestpreise für Markenprodukte müssen eingehalten werden. Abgabe von Schlachtkörper an Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG nach Jahresplan (Vertrag) |
| Landwirte mit Lizenzvertrag „Altmühltaler Weiderind“, zuzüglich Zertifizierung nach GQB oder Bio | Fleischvermarktung mit Markennutzung und zzgl. Markennutzung GQB oder Bio im Eigenvertrieb möglich; Mindestpreise für Markenprodukte müssen eingehalten werden. Abgabe von Schlachtkörper an Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG nach Jahresplan (Vertrag), aber dort erfolgt nur Markenkommunikation „Altmühltaler Weiderind“ |
| Landwirte sind Gesellschafter der Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG | Sie nutzen die Rechte aus diesem Gesellschaftsvertrag und nehmen am Markenprogramm mit reduzierter Lizenzgebühr teil. |

Alle hier aufgeführten Preiskalkulationen wurden in den Abstimmungsgesprächen gemeinsam mit den Landwirten und den Metzgern unter Einbeziehung der Fachberatung durch Herrn Scholler (AELF) erarbeitet und als akzeptabel und am Markt umsetzbar bezeichnet.

**Für die Metzger ergeben sich die folgenden Optionen einer Mitwirkung am Markenprogramm „Altmühltaler Weiderind“**

| Maßnahme | Markenteilnahme |
|---|---|
| Metzger mit Sachkundenachweis übernehmen Schlachtvorgang auf der Weide | Dienstleistung gegen Gebühr |
| Metzger übernehmen das Ausnehmen und Zerwirken der auf der Weide geschlachteten Tiere | Dienstleistung gegen Gebühr |
| Metzger sind Gesellschafter der Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG. Sie nutzen die Rechte aus diesem Gesellschaftsvertrag und nehmen am Markenprogramm mit reduzierter Lizenzgebühr teil. | Sie nutzen die Rechte aus diesem Gesellschaftsvertrag und nehmen am Markenprogramm mit reduzierter Lizenzgebühr teil. |
| Metzger übernimmt Aufgaben des Schlachtkörpervertriebs für die Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG | Dienstleistungsvertrag mit der Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG. Kennzeichnung als „Altmühltaler Weidefleisch-Metzger“ |
| Metzger übernimmt als Betrieb die Weiterverarbeitung/Veredelung von Schlachtkörperteilen aus dem Markenprogramm | Metzger kann Markenzeichennutzer werden und kann dies kommunizieren |
| Metzger übernimmt als Betrieb Markenware von der Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG | Geschäftsbeziehung zwischen dem Metzger und der Altmühltaler Weidefleisch-Vermarktungsgesellschaft UG |

# 8 Schutz durch Weidenutzung – ein Naturpark-Klassiker

## „Weidehaltung und Klimaschutz“ als Kommunikations- und Bildungsansatz im Naturpark

Während es die Aufgabe der künftigen Vermarktungsgesellschaft sein wird, das in der Weidehaltung erzeugte Qualitätsfleisch zu vermarkten und zu vertreiben, kommen auf den Naturpark in diesem Zusammenhang und als Träger der Marke „Altmühltaler Weiderind“ Aufgaben mit einem anderen Schwerpunkt zu. Insbesondere sollte er stärker eine nachhaltige Grünlandnutzung und die von ihr ausgehenden Werte vermitteln und dafür auch entsprechende Angebote unterbreiten.

Dies sind insbesondere die nachfolgenden Themenkomplexe:

- Der ästhetische Wert naturnaher Weideflächen und eines extensiven Grünlands
- Schutz durch Nutzung – Anforderungen an neue Schutz- und Entwicklungsstrategien
- Die Bedeutung der Wiederkäuer für die Bereitstellung qualitativ hochwertiger Fleisch- und Milchprodukte
- Die Einzigartigkeit, dass Wiederkäuer hohe wertschöpfende Leistungen durch die Aufnahme eines rohfaserreichen Futters ermöglichen und von Natur aus nicht auf Eiweißfuttermittel (wie z.B. Soja) aus Ackerbauflächen angewiesen sind.
- Die Bedeutung von Dauergrünland als $CO^2$-Speicher und zur aktiven Förderung des Humusaufbaus auf Weideflächen
- Die Bedeutung mobiler Hütehaltung sowie eines nachhaltigen Weidemanagements für die Pflanzen- und Tierartenvielfalt
- Das Bewusstsein für die Koevolution zwischen Graswuchs und fortdauernder Beweidung
- Die Bedeutung der Weideschlachtung als sinnvolle Alternative zu den das Tierwohl verachtenden Lebendtiertransporten – oftmals quer durch Europa.
- Das Bewusstsein für die Erhaltung dezentraler handwerklicher Verarbeitungsstufen im ländlichen Raum

Die Akzeptanz höherer Preise für Produkte aus nachhaltiger Weidewirtschaft muss in das Bewusstsein der Verbraucher*innen gehoben werden. Die Zusammenhänge und Hintergründe sind vielfach nicht bekannt.
Daher sind zu diesen Themenkomplexen verschiedene Kommunikationsstrategien im Rahmen der Öffentlichkeits- und der Bildungsarbeit des Naturparks vorzunehmen. Ohne eine parallel zu den am Markt positionierten Produkten der Marke „Altmühltaler Weiderind“ (dies gilt auch gleichermaßen für das „Altmühtaler Lamm“) erfolgte Bewusstseinskampagne, werden sich die notwendigerweise höheren Wertschöpfungsaufwendungen nur sehr langsam vermitteln lassen.
Daher sind auch strategische Allianzen mit anderen Organisationen des Umwelt-, Klima-, Natur- und Verbraucherschutzes im Bereich des Naturparks zu suchen und gemeinsame Lösungen über Projekte aufzugreifen.

# 9 Fazit

Der Naturpark Altmühltal kann mit dem Projekt „Altmühltaler Weiderind“ einen wichtigen Meilenstein zur nachhaltigen Entwicklung der Kulturlandschaft in den Grünlandregionen der Frankenalb beitragen. Und er ist – angesichts der aktuellen rechtlichen Neuorientierung bei dem Thema der Weideschlachtung – mit diesem Projekt auch in der Lage, neue Maßstäbe für Klimaschutz, Landschaftspflege und Tierwohl zu setzen.

Die dauerhafte Sicherung von extensivem Weidegrünland stellt eine beutende Grundlage für die mit der Bodenbildung und Bodenfruchtbarkeit untrennbar verbundene Klimaentlastung dar. Diese überragende kulturlandschaftliche Leistung wurde bisher zu wenig wahrgenommen und durch die Überbetonung der Methan-Emissionen von wiederkäuenden Rindern aus einer nicht gründlandbasierten Tierhaltung auch zu stark verdrängt. Und dies gilt in einem ganz besonderen Maße für die Wertschätzung einer natürlichen Beweidung von Flächen. Da dies zudem noch mit weiteren Effekten für den Boden- und Klimaschutz in einer sehr engen Symbiose steht, kann naturnahe Beweidung von Flächen eine interessante Perspektive für häufiger zu erwartende Trockenperioden einerseits aber auch Pufferfunktion bei vermehrten Starkregenereignissen andererseits darstellen.

Wenn mit einer nachhaltigen Rinderbeweidung auch eine dauerhafte Kohlenstoffbindung erreicht wird und auf diese Weise das Klima wirksam entlastet werden kann, können zwei wichtige Ziele realisiert werden.
Zum einen werden wertvolle Grünland-Kulturlandschaften im Bereich der südlichen Frankenalb durch eine intelligente und zukunftsfähige Nutzung in ihrer Qualität und Attraktivität sauerhaft erhalten.
Zum anderen aber wird ein wirkungsvoller Beitrag zum Klimaschutz durch die $CO^2$-Bindung und den wichtigen Humusaufbau geleistet.
Die Kuh wird mit diesen Leistungen von ihrem Mythos als vermeintlicher „Klimakiller“ befreit. Zwar kann und muss man die aus einem Wiederkäuer-Magen stammenden Methan-Belastungen nicht leugnen. Ihnen stehen aber die vielfältigen Leistungen einer extensiven Grünlandnutzung für unser Klima entgegen und wiegen diese natürliche Emission um ein Vielfaches auf. Nur hat dies bislang in der öffentlichen Wahrnehmung so gut wie kaum eine Rolle gespielt.

Mit dem Vermarktungs- und Marketingprojekt „Altmühltaler Weiderind“ wird nun auf dieser Grundlage auch noch ein wertschöpfendes Regionalprodukt kreiert, welches der Landwirtshaft und dem Lebensmittel verarbeitenden Handwerk ausgezeichnete Zukunftsperspektiven im Naturpark Altmühltal bieten.
Die Renaissance der Weidehaltung mit Rindern, der kreative Ansatz mit der vor allem Tierwohl-Interessen dienenden Weideschlachtung – ohne Lebendtiertransporte – und die Wiederentdeckung der regionalwirtschaftlichen Bedeutung von dezentralen Schlachtstrukturen machen dieses Projekt zu einem multifunktionalen Imageträger der künftigen Naturparkarbeit.

Gerade der Schwerpunkt der Qualitätskriterien mit der Weideschlachtung gewinnt in einer Zeit an Bedeutung und umweltpolitischer Brisanz, in welcher der Fleischkonsum zunehmend kritisch hinterfragt und wo händeringend nach Lösungen und Optionen gesucht wird, wo die Vorzüge der

extensiven Beweidung auf der einen Seite mit dem Genuss des sehr hochwertigen Lebensmittels Fleisch auf der anderen Seite in eine kreative Symbiose gebracht werden können.

Die Grundlagen für den Aufbau einer all diesen Zielen dienenden hochwertigen Weidefleischvermarktung machen zudem auf eine besondere Weise transparent, wie das zentrale Motto der Naturparke, „Schutz durch Nutzung“ umfassend zu verstehen und umzusetzen ist.

Es wird aber gerade mit dem Projekt der hofnahen oder Weideschlachtung auch deutlich, dass es Lebensmittelverarbeitungsstrukturen gibt, die in einem hohen Maße in ihrer Funktionalität von einem dezentralen Netzwerk handwerklich arbeitender Fleischverarbeitungsbetriebe abhängig sind. Damit wird auch erkennbar, dass diese zunächst aus Gründen des Tierwohls geforderte Form der Schlachtung ohne jeglichen Lebendtiertransport nun auch zum dauerhaften Erhalt handwerklicher Strukturen im ländlichen Raum aktiv beitragen kann. Damit steht den Naturparken ein wichtiges Instrument zur Verfügung, um auch auf dieses zentrale Element der Regionalentwicklung Einfluss zu nehmen.

Im Naturpark Altmühltal haben sich aus teilweise 100 interessierten Betrieben nun rund 10 landwirtschaftliche und rund 5 handwerkliche Verarbeitungsbetriebe bereit erklärt, die notwendige Organisationsstrukturen als Unternehmen in einer ersten Startphase zu begründen. Dieser betriebswirtschaftlichen Seite stehen andererseits rund 1.800 ha Extensivgrünland grundsätzlich interessierter Betriebe und nochmals rund 1.800 ha Grundfutterflächen sowie etwa 1.800 aktuell gehaltene Weiderinder gegenüber. Daraus ergibt sich ein belastbares Grund-Potenzial zum Aufbau einer Premium-Marke für hochwertiges Rindfleisch aus einem Naturpark.

Die Vielseitigkeit dieses umfassenden Projektansatzes bringt es aber auch mit sich, dass hier nun zunächst nur die Wege für die konkrete Umsetzung geebnet wurden und aufgezeigt werden konnte, wie sich die unterschiedlichen Partner dabei innovativ einbringen können.
Es ist ermutigend zu sehen, dass und wie viele interessierte Bauern und Metzger ihr Interesse an diesem sehr anspruchsvollen Vorhaben gezeigt haben und sich dabei auch von den immer wieder auftauchenden Umsetzungsschwierigkeiten nicht haben abbringen lassen. Dies bietet die Hoffnung und Zuversicht, dass damit ein wichtiger Baustein für die kreative Kooperation von bäuerlichen Landwirtschaftsbetrieben und Handwerksbetrieben geschaffen werden konnte, um den ländlichen Raum mit seinen wertvollen Kulturlandschaften auch für künftige Genrationen zukunftsfähig und attraktiv zu gestalten sowie eine hohe Lebensqualität zu gewährleisten.

## 10 Quellen und Literatur


Bundesamt für Naturschutz (BfN) (2009)
Where have all the flowers gone? – Grünland im Umbruch
Hintergrundpapier und Empfehlungen, Bonn

Carbo Europe (2000)
Berücksichtigung von Kohlenstoffsenken der Biosphäre, Max Planck-Institut für Biogeochemie, Jena

Fink-Keßler, Dr. Andrea (2019)
Teilmobiles Schlachten von Rindern – Handreichung für die Praxis (EIP-Projekt)

Fink-Keßler, Dr. Andrea (2019)
Leitlinie „Teilmobile Schlachtung von Rindern“ gem. EU-Verordnung 1099/2009 – Standardarbeitsanweisung (EIP-Projekt)

Idel, Anita (2005)
Biodiversität – Herausforderung Tierzucht
In „Freiland Journal“ 3-05, Wien

Idel, Anita (2019)
Die Kuh ist kein Klima-Killer, Metropolis-Verlag Marburg

Idel, Anita und Beste, Andrea (2018)
Vom Mythos der klimasmarten Landwirtschaft – oder warum weniger vom Schlechten nicht gut ist, Europäische Freie Allianz im Europäischen Parlament, Brüssel/Wiesbaden

Klapp, Ernst (1954)
Wiesen und Weiden, Berlin und Hamburg

Koneswaran, G. und Nierenberg, D. (2008)
Global farm animal production and global warming: impacting and mitigating cilmate change: Environ Health Perspect 116

Menger, Katharina; Feldmann, Antje; Dorkewitz, Katrin; Hamm, Ulrich (2020)
Vermarktungskonzepte für Produkte gefährdeter Nutztierrassen, GEH und Universität Kassel (FG Agrar- und Lebensmittelmarketing, Witzenhausen

Rückert-John, Jana und Kröger, Melanie (2019)
Fleisch – vom Wohlstandssymbol zur Gefahr für die Zukunft, Nomos-Verlag, Baden-Baden

Veil, Denis und Dittrich, Ingo (2013)
Konzept zur Schlachtung von Tieren mittels eines teilmobilen Schlachthofs - Wirtschaftliche und logistische Analyse am Beispiel der Schlachtungen von Weiderindern, Studienarbeit an der Hochschule Offenburg, Eigenverlag

Voisin, André (1958)
Die Produktivität der Weide, München, Bonn, Wien