

Die Zeiten des Handschlags sind schon längst vorbei

Ohrmarken und Formulare sollen Sicherheit bringen

Remchingen (wg). Rolf Dürr kann sich noch gut an Zeiten erinnern, als der Metzger zum Bauer in den Stall gegangen und man sich per Handschlag einig geworden sei. Sowohl Bauer als auch Metzger brauchten keine Waage, um das Gewicht für den Kaufpreis auszuhandeln. Da genügte Erfahrung und Vertrauen.

Diese Zeiten sind längst vorbei. Sensibel und vorsichtig geworden ist man nach Bekanntwerden der ersten BSE-Erkrankungen beim Großvieh. Ein ganzer Vorschriftenkatalog zum Schutz für den Verbraucher macht nun den Bauer zwangsläufig zum gewissenhaften Buchhalter. „Der Kunde will heute wissen, woher das Fleisch kommt“, sagte Metzger Dürr und lud deshalb Bauern aus dem westlichen

Enzkreis und dem Landkreis Karlsruhe ein, um über die verschärfte Bestimmungen bei der Fleischherzeugung und Vermarktung zu beraten.

Bauer Günter Dählmann aus Wurmberg erklärte im Gespräch die Bürokratie. Bei der Geburt eines Kälbchens werden sofort die Ohrmarken mit einer Ident-Nummer angebracht. Dann sei eine Geburtsurkunde auszustellen, die die Ident-Nummer, die Ohrmarkennummer des Muttertiers, Rasse, Geschlecht und Geburtsdatum enthalte sowie die Daten des Geburtsbetriebs. Diese Urkunde werde von der Zentralen Datenbank HIT in München erfasst. Alle Daten aus der Geburtsurkunde müssen sowohl im Stallbuch als auch in einer Stallkartei erfasst werden. Gleichzeitig werde für das Tier ein Rinderpass ausgestellt, der all diese Daten enthält.

Die Samstags-reportage

„Wenn ein Kind zur Welt kommt, ist es einfacher. Da gehe ich aufs Rathaus und melde es an – fertig“, sagte Dählmann.

In seinem Bioland-Betrieb werde das Kälbchen nun möglichst aus eigenem Anbau gefüttert. Ackerfläche und Viehbestand müssen aufeinander abgestimmt sein, um für die natürliche Düngung der Felder genügend Mist zu haben und gleichzeitig ausreichend Futter anbauen zu können. Man komme aber nicht immer um einen Zukauf von Kraftfutter herum. Seine biologisch gemästeten Kälber brauchen etwas länger als herkömmlich gemästete bis zum Erreichen des Schlachtgewichts.

Der Weg zum Schlächter ist wieder mit Formularen gepflastert. Zur Anschauung lagen beim Informationsabend Formulare des Fleischherzeugers Jörg Blessing aus Wiernsheim vor. Bianca Schuster, die beim Schlacht- und Vermarktungsbetrieb Dürr & Beier die Viehabrechnung macht, führte durch die Bürokratie. Um Großvieh schlachten zu lassen, werde der Original-Rinderpass für die Abmeldung beim Landeskontrollverband (LKV) so-



BEVOR SIE BALD SCHON ALS STEAK AUF DEM TELLER ENDEN, holen sich die Junggründer auf dem Bercher-Hof in Singen schnell noch Streifeleinheiten bei Deborah und Carolin (vorn).
Fotos: Günther

wie eine Kopie für den Tierarzt benötigt. Der Lieferschein müsse unter Anderem die Daten des Erzeugerbetriebs enthalten und die Ohrmarkennummer. Jedes Großvieh sei einzeln zu erfassen. Nur bei Schweinen kann eine Sammel-Ident-Nummer verwendet werden. Sie müsse alle Daten wieder in einem Fleischgangsbuch erfassen.

Der Bauer hat beim Verkauf das Tier bei HIT in München abzumelden, der Erwerber muss den Kauf dort anmelden.

Der Tierarzt untersucht das Vieh vor der Schlachtung und nimmt dann die Trichinen- und Fleischschau vor. Alle Papiere enthalten die Ident-Nummer der Ohrmarke. So auch bei der Zerlegung. Jedes Tier werde separat zerlegt. Die einzelnen Stücke des Viehs werden vakuumiert und mit der Ident-Nummer gekennzeichnet. Nur in Großschlachtereien werden mehrere Tiere eines Erzeugers zusammengefasst, sagte Andreas Beier. Im Laden werde der Kunde mit einem Aushang informiert, aus

welchem Land Kalb- oder Rindfleisch sind, welche Ident-Nummer das angebotene Fleisch hat, Geburt und Mast, wo es geschlachtet und wo es zerlegt wurde.

So komme es oft vor, dass ein Kunde das Fleisch eines bestimmten Bauern verlange, der freiwillig im Aushang angegeben werde. In der Auslage sind die Fleischstücke mit der Ident-Nummer versehen und können so zugeordnet werden. So könne man das Fleisch zurückverfolgen vom Schnittzel bis zur Geburt im Stall.



ROLF DÜRR zeigt den Aushang der Fleischherkunft und das dazugehörige Stück Fleisch.