

Ziel: Lückenlose Information

Fleischerzeuger der Region trafen sich zum Austausch in Nöttingen – Thema: Kennzeichnung von Produkten

Von PZ-Mitarbeiterin
Waltraud Günther

REMCHINGEN. Über 30 Bauern aus dem westlichen Enzkreis und dem Landkreis Karlsruhe diskutierten bei einer Informationsveranstaltung zum Thema „Lieferant – Kunde – Endverbraucher“ über die verschärften Bestimmungen bei der Fleischerzeugung und -vermarktung. Der Nöttinger Gastgeber Rolf Dürr kann sich an Zeiten erinnern, als der Metzger zum Bauern in den Stall gegangen sei und man sich per Handschlag einig geworden sei. Sowohl Bauer als auch Metzger brauchten keine Waage, um das Gewicht für den Kaufpreis auszuhandeln. Da habe Erfahrung und Vertrauen genügt.

Spätestens BSE hat das völlig geändert. Ein ganzer Vorschriftenkatalog zum Schutz für den Verbraucher macht den Bauern heute zum gewis-

senhaften Buchhalter. „Der Kunde will heute wissen, woher das Fleisch kommt“, sagte Dürr.

Nummern über Nummern

Bauer Günter Dählmann aus Würzburg erklärte im Gespräch die dafür erforderliche Bürokratie. Bei der Geburt eines Kalbchens würden sofort die Ohrmarken mit einer Nummer angebracht. Dann sei eine Geburtsurkunde auszustellen, die diese 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.

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

Der Bauer muss beim Verkauf das Tier bei „Hit“ in München abmelden, 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 Nummer der Ohrmarke. So auch bei der Zerlegung. Jedes Tier werde separat zerlegt. Die einzelnen Stücke des Viehs werden vakuumiert und mit der Nummer gekennzeichnet. Nur in Großschlachtereien werden mehrere Tiere eines Erzeugers zusammengefasst, sagte Andreas Beier.

Exakte Aushänge

Im Laden werde der Kunde mit einem Aushang informiert, aus welchem Land Kalb- oder Rindfleisch sind, welche Nummer das angebotene Fleisch hat, über Geburt und Mast des Tieres, wo es geschlachtet und wo es zerlegt wurde. So komme es bei einer Bioland-zertifizierten Metzgerei oft vor, dass ein Kunde das Fleisch eines bestimmten Bauern verlange, der freiwillig im Aushang angegeben werde.



Nummern und andere Herkunftsbelege: Landwirte und Fleischer setzen auf breite Information.
Foto: Günther