

Anna Butz (48) produziert Fleisch - so tierfreundlich wie möglich

# „Ich kraule sie bis zum letzten Atemzug“

Ende Juni gab Discounter Aldi bekannt, bis 2030 nur noch Frischfleisch aus Außenklima- und Bio-Haltung verkaufen zu wollen. Andere Konzerne zogen nach. Der Weg raus aus dem Billigfleisch-Dilemma? BILD der FRAU besucht eine Frau, die ihn längst geht - und zwar jedes Mal bis zum Schluss



Arbeitsplatz Stall: Nah bei ihren Tieren fühlt sich Anna wohl

**G**ut möglich, dass Anna Butz an diesem Dienstag im Juni, an dem Aldi seinen Abschied vom Billigfleisch verkündete, gerade ihre Kühe kraulte. Dass sie, während sich die Lebensmittel-Sensation verbreitete, auf den Weiden ihres Hofes in Tangstedt bei Hamburg „Polly“ bürstete, „Terry“ die Hörner sauber wischte, „Bambi“ ein Brötchen zusteckte.

So, wie sie es jeden Tag macht, seit sie 2016 eher durch Zufall den Hof von einem Landwirt übernahm. Kühe hatte sie schon vorher aufgenommen, sie auf der Weide ihrer Pferde in Ruhe alt werden lassen. Doch plötzlich war da dieser Hof, ein Ort mit Platz für mehr

**Viel Liebe: Die schenkt Anna täglich auf der Weide - und bis zum letzten Moment beim Schlachter**

Tiere - und ein Traum: einen neuen Weg zu gehen.

Seitdem hat die 48-Jährige, die hauptberuflich Industrie-Immobilien vermietet, viel gelernt: über Weide-Management und Stallbau, Fütterung und Fleischverkauf, Geburten und Abschied nehmen. Und das, obwohl sie seit über

30 Jahren Vegetarierin ist, sich seit 15 Jahren ganz ohne tierische Produkte ernährt! Wie passt das zusammen? „Dass Menschen Fleisch essen, kann ich nicht verhindern“, sagt Anna, „aber ich kann dafür sorgen, dass es von glücklichen Tieren kommt.“

Gerade hat sie es sich draußen auf der Heuraufe gemütlich gemacht, ganz nah bei der Herde. 150 Tiere, vor allem japanische „Wagyu“-Rinder. „Und natürlich ist ausgerech-



Was für ein Kuh-Leben! Frisches Gras und viel Platz: Annas Rinder genießen ihre Weidehaltung

net das Heu, auf dem ich sitze, das leckerste“, sagt sie lachend. „Die ziehen es mir hier gerade unterm Hintern weg.“ Auch wenn sie inzwischen 150 Tiere hat, bekommt jedes einzelne einen Namen: „Mai“ zupft gerade besonders energisch an Annas Sitz-Heu.

Aber warum dann überhaupt töten, wieso nicht einfach glückliche Kühe bis an ihr Lebensende halten? „Weil ich es dann nicht selbst finanzieren könnte und auf Spenden angewiesen wäre.“ Jedes Tier, das geschlachtet wird, gibt sein Leben also auch für seine Artgenossen. Für ihr

glückliches Leben, ihren friedlichen Tod. Und: „Das Fleisch, das die Menschen bei mir kaufen, das holen sie eben nicht mehr woanders, wo es den Tieren womöglich schlechter geht.“

Logisch klingt das. Leicht fällt es trotzdem nicht: Einmal im Monat fährt Anna zum Schlachter. Sie nimmt ein Tier nur mit, wenn es freiwillig und angstfrei auf den Hänger trottet. Auf dem Schlachthof angekommen, bleibt sie bei ihm. Streichelt, redet,

striegelt mit der Bürste, die es sein Leben lang auf dem Fell gespürt hat. „Bis es ‚klack‘ macht“, sagt sie. Und ein Tierleben vorbei ist. Erst danach erlaubt sie sich Emotionen: „Vorher geht es um das Tier, nicht um mich. Weinen kann ich danach.“ Damit der Prozess in Zukunft noch stressfreier ist, baut Anna gerade

**150 Kühe - jede einzelne hat einen Namen**

**Viele Stammkunden kaufen nur noch bei ihr**

einen eigenen Schlacht-Raum direkt auf dem Hof. Was sagt diese Frau, die nicht nur gutes Fleisch im Angebot hat, sondern auch den Mut, sich so anders offen Leben und Sterben zu stellen, zum Vorstoß der Discounter? Anna Butz überlegt, zögert: „Ein Schritt in die richtige Richtung. Aber es ist immer noch zu wenig, zu langsam. Bis 2025 - das sind Millionen Tiere, die vorher noch schlimme Haltungsformen aushalten müssen!“ Sie wünscht sich, was nahe-

liegt: dass wir Käufer umdenken, den Konsum reduzieren, lieber selten gut produziertes - und damit preisintensiveres - statt oft billiges Fleisch essen.

So wie viele der Menschen, die bei ihr online Fleisch bestellen, sobald es frisches gibt. „Oft ist das ganze Tier in wenigen Minuten verkauft.“ Die Preise? „Im oberen Mittel-

## Das Ende des Tier-Elends?

» Am 25. Juni gaben Aldi Nord und Aldi Süd bekannt, ab 2030 für mehr Tierwohl nur noch Frischfleisch der Haltungsformen 3 („Außenklima“, mit mehr Platz und Frischluft) und 4 („Premium“, zusätzlicher Auslauf im Freien, in diese Klasse gehört auch Bio-Fleisch) verkaufen zu wollen. Bis 2025 soll auf die Haltungsform 1 (Stallhaltung, nur gesetzliche Mindeststandards) komplett verzichtet werden.

» Andere Unternehmen wie die Rewe-Group, Kaufland und Edeka sind nachgezogen.

» Der Vorstoß wurde als starkes Signal aufgenommen: „Wir erleben gerade, was möglich ist, wenn der Handel seinen Einfluss im Sinne der Tiere nutzt“, kommentierte etwa Thomas Schröder, Präsident des Deutschen Tierschutzbundes.

feld“, schätzt Anna. „Rouladen, Gulasch, Steak oder Braten aus der Oberschale etwa kosten rund 25 Euro pro Kilo.“

Geld, das ihre Kunden gerne ausgeben. Denn sie kaufen nicht nur Qualität und Gewissheit, sondern auch eine Geschichte. Eine mit gutem Ende. **DÖRTE APEL**



Rinder-Oase: Wer Fleisch bei Anna bestellt, holt es direkt auf ihrem Hof in Tangstedt ab

### MEHR INFOS

Anna Butz' Homepage: [www.alster-wagyu.de](http://www.alster-wagyu.de)  
Sie empfiehlt auch gerne andere Initiativen: Etwa „Weidefunk“ ([www.weidefunk.de](http://www.weidefunk.de)), ein Online-Magazin, das Menschen vorstellt, die Milch und Fleisch artgerecht produzieren. Oder „Besserfleisch“ ([www.besserfleisch.de](http://www.besserfleisch.de)). Über die Homepage kann man Rindfleisch von Weidehaltung bestellen - zu fairen Preisen für Kunde und Landwirt.



Wir bleiben zusammen: Kälbchen und Kuh trennen? Nicht bei Anna!