

## EINE FRAGE DER HALTUNG

*Ob Rind, Schwein oder Damwild: Stress schadet der Fleischqualität. Auch deshalb sorgen die besten Halter für ein artgerechtes Leben*



### Edel-Zucht aus Japan

Anna Butz, Hamburg

Die Muskeln der japanischen Wagyu-Rinder sind von einem dichten Netz aus feinen Fettadern durchzogen. Das macht ihr Fleisch zart und geschmacksintensiv, weil im Fett viele Aromastoffe eingelagert sind. Stress, wie ihn Tiere in Massentällen erleben, verschlechtert die Qualität – deshalb dürfen sich die Rinder von Anna Butz draußen frei bewegen. Sie verbringt jeden Tag mehr als sechs Stunden mit ihnen, putzt, striegelt, kraut sie. So sind die Tiere entspannt. Wenn das Schlachtalter erreicht ist, begleitet die Halterin sie behutsam bis ans Ende.