



keine

HORMONE  
Wachstumsbeschleuniger  
Antibiotikum

**Glückliche Kühe**  
geben gutes  
Fleisch. Anna  
Butz' Kunden  
verzichten lieber,  
als woanders  
zu kaufen

# „Die Art der Schlachtung muss stimmen und der Weg dahin“

Anna Butz, 43, ist Veganerin. Und sie züchtet Rinder, die geschlachtet werden. Für sie kein Widerspruch

**B**is zu sieben Stunden am Tag verbringt Anna Butz mit ihren Rindern. Einen Großteil der Zeit kraut, kratzt und bürstet sie sie, viele sind so zahm, dass sie Butz mit ihren feuchten Nasen anstupst und ihren stämmigen Hals an ihrem Rücken reiben. „Kuh-scheln“ nennt die 43-Jährige es, wenn die über eine Tonne schweren Dickhäuter während der Streicheleinheiten ganz still werden und genüsslich die Augen verdrehen. Jede Kuh hat einen Namen, sie heißen Momo, Obelix, Mathilda und Ito, sie reagieren sogar, wenn Butz sie ruft.

Anne Butz, 43, ist Veganerin. Und sie züchtet Rinder, die sie schlachten lässt. Ein Widerspruch, weil auf tierische Produkte zu verzichten und Tiere zu töten nicht recht zusammenpasst? „Ich kann nicht verhindern, dass die Leute Fleisch essen. Aber ich kann dafür sorgen, dass sie Fleisch essen, das auf möglichst optimale Weise entstanden ist“, sagt sie.

Ein angstfreies Leben und einen natürlichen, entspannten Alltag möchte Anna Butz für ihre 84 Rinder, die sie in Kayhude im Nordosten Hamburgs ([www.alster-wagyu.de](http://www.alster-wagyu.de)) hält. Während andere Tiere auf engstem Raum in Ställen drängen, wenig oder keine Weidefläche haben und mit Mastfutter und Antibiotika

gefüttert werden, wachsen ihre Tiere im Familienverband auf, sie dürfen sich frei zwischen Stall mit frischem Strohbett und der weitläufigen Weide bewegen, kriegen jeden Tag frisches, dickes Heu, dürfen an Obstbäumen und Kräutern knabbern, aus Teichen trinken.

Kühe hält Anna Butz schon seit mehr als 20 Jahren, seit sie eigene Pferde besitzt. Anfangs sollten die Tiere die Parasiten der Pferde fressen und deren Grasflächen abwechselnd beweidet. Anna Butz verdiente ihr Geld mit einer eigenen Firma, der Vermietung von Industrieanlagen, als ihr im Herbst 2015 ein Bauer seinen Milchhof samt einiger Kühe zum Kauf anbot. Inzwischen hat sie 84 Rinder, darunter Pinzgauer, Angus, Grauvieh, Galloways und Wagyu. Neben der Landwirtschaft führt sie als zweites Standbein weiterhin ihre Firma.

Maximal einmal im Monat schlachtet Butz ein Tier und verkauft das Fleisch. Mit dem Ertrag deckt sie die monatlichen Kosten für Betrieb, Personal, Futter, Tierarzt und Maschinen. Wenn ein Wagyu mit besonders edlem Fleisch gehen muss, kann die Züchterin von dem Erlös Rücklagen bilden. „Ich will keinen Reibach machen, ich will einfach, dass es allen gut geht, dass sich der Betrieb von selbst trägt und ich nicht in Zugzwang komme, mehr zu schlachten“, sagt sie. Deshalb

leben auch einige alte, schwache und kranke Kühe in ihrem Stall. Anna Butz hat sie den umliegenden Landwirten abgekauft, weil sie Mitleid mit ihnen hatte. Die Tiere haben nach einem Leben für den Milchbetrieb chronischen Durchfall und sind abgemagert. „Bei mir dürfen sie in Würde alt werden. Wenn sie nicht mehr können, gehen sie. Ihr Fleisch kann ich an meine Hunde verfüttern, das ist wenigstens ökologisch sinnvoll.“ Anna Butz begleitet alle ihre Tiere bis zum Schluss. Mit dem Tod hat die Veganerin kein Problem: „Die Art und Weise muss stimmen und der Weg dahin.“

Ihre Privatkunden informiert sie über einen Mail-Verteiler, wann eine Schlachtung ansteht. Inzwischen beliefert sie auch einige Hamburger Restaurants. Anna Butz freut es besonders, wenn sie hört, dass ihre Kunden den Unterschied schmecken: „Viele sagen mir: Ich warte lieber bis zur nächsten Schlachtung, als jemals wieder schlechteres Fleisch zu essen.“



**Sarah Levy** besuchte Anna Butz und ihre Tiere zum „Kuh-scheln“. Den Respekt vor 1,2-Tonnen-Rind Mathilda hat sie auch nach einer Stunde Streicheleinheiten nicht verloren. ▶