MIT VIDEO AUS TANGSTEDT

Artgerechte Tierhaltung: Diese vegane Landwirtin verwöhnt ihre Rinder – bis zur Schlachtung

Streicheleinheiten gehören bei den Alster Wagyus dazu. Edwin Weißbeck

„Der Umgang mit dem Tod muss stimmen“, sagt Anna Butz. Ein Gegenkonzept zur industriellen Fleischproduktion.

TANGSTEDT | Ein Paradies für Rinder. Besser lässt sich wohl nicht beschreiben, was Anna Butz da in Tangstedt zwischen den Wiesen und Wäldern kurz vor Hamburg aufgebaut hat. Mit einem normalen landwirtschaftlichen Betrieb hat ihr Hof *Alster Wagyus* kaum etwas zu tun. Vielmehr ist er ein Gegenentwurf zur Massentierhaltung, weil es ihr nicht darum geht, Tiere möglichst profitabel zu verwerten, sondern ihnen ein schönes Leben zu bereiten. Auch wenn am Ende trotzdem die Schlachtung steht.

* Robin Grützmacher

Rinder-Multikulti

Die Geschichte der Alster Wagyus beginnt 2016, als ein Bekannter aus der Nachbarschaft Anna Butz anruft. Er würde seinen Hof gerne abgeben sagt er, ob sie nicht Interesse habe. Nach gründlicher Überlegung „und einem Glas Whiskey", wie Tangstedterin scherzhaft erzählt, steht ihre Entscheidung fest: Sie übernimmt den Hof, verkauft ihr schnelles Auto und investiert tausende Euro.

Zum damaligen Zeitpunkt besitzt die gelernte Tierarzthelferin gerade mal acht Rinder, die sie zur Weidepflege auf ihren Pferdewiesen einsetzt. Heute sind es fast 100. Ein wilder Mix aus mehreren Rinderarten, alle hinzugekauft oder nachgezüchtet. Das Prunkstück ihrer Herde sind japanische Wagyus, eine besonders edle Rasse, deren Fleisch intensiv schmeckt.

* Weißbeck

Anfeindungen von Veganern

Nur: Butz selbst hat das Fleisch ihrer Tiere noch nie gegessen. Denn seit ihrem zwölften Lebensjahr lebt die 45-Jährige vegan, ernährt sich also rein pflanzlich. Dass sie einen Teil ihrer Tiere schlachten lässt und das Fleisch verkauft, macht manchen Veganer sauer. Butz wird angefeindet und beschimpft, wie sie erzählt. Veganer sind in der Regel der Meinung, dass Tiere überhaupt nicht getötet und gegessen werden sollten. Darauf angesprochen sagt die Tangstedterin: „Wenn das Fleisch so produziert wird wie bei mir, ist es für mich okay." Den Reiz selbst Fleisch zu essen habe sie nach all den Jahren allerdings nicht mehr. „Ich verlasse mich beim Qualitätsurteil ganz auf die Meinung meiner Kunden."

Im Stall läuft Bryan Ferry

Beim Eintritt in den Stall der Alster Wagyus fällt schnell auf, dass dies kein normaler Betrieb ist: Im Gang zwischen futternden Rindern steht ein altes Sofa im Landhaus-Stil – für Besucher, die sich ausruhen wollen. Über ihr Smartphone schaltet Butz Musikboxen an, es läuft ein ruhiger Song: *„Just one of those things"* von Bryan Ferry. Die Rinder liegen währenddessen kuschelig weich auf Unmengen an Stroh.

* Robin Grützmacher

„Zu fressen kriegen die Tiere nur Gras, Heu und ab und zu Brötchen, kein Industriemastfutter“, erzählt Butz. Das Fleisch habe dadurch eine bessere Qualität, es schmeckt besonders intensiv. Die Rinder werden nicht in kurzer Zeit gemästet, sondern ihnen wird Zeit für eine natürliche Entwicklung gelassen.

Berührungsängste gibt es nicht

Direkt hinter dem Stall finden sich mehrere Hektar grüner Wiesen, die nur für die Tiere da sind. Auslauf kriegen sie das ganze Jahr. „Die Rinder lernen bei mir Vertrauen“, sagt Butz.

Dass ihre Kuschel-Erziehung wirkt, merkt man daran, wie wenig Berührungsängste die Tiere haben: Mit ruhigen Schritten kommen die mehrere hundert Kilo schweren Rinder auf jeden zu, der sich ihnen nähert. Sie lassen sich überall streicheln und schlecken Besucher mit ihren rauen Zungen ab. Auch Katzen sind nicht sicher.

Grützmacher

Die Namen ihrer 95 Rinder kennt Butz auswendig. Bis zu sechs Stunden täglich ist sie bei den Tieren, spricht mit ihnen und kuschelt sie. Für sie sind es keine Nutztiere, sondern Familienmitglieder. Viele von den männlichen Rindern, die die Tangstedterin hinzugekauft hat, hätte ein normaler Betrieb schon längst geschlachtet. Älter als 18 Monate werden die Tiere dort in der Regel nicht. Bei den Alster Wagyus gibt es einen harten Kern von etwa 30 Tieren, der überhaupt nicht geschlachtet wird. Darunter ein über 13 Jahre altes Rind, das sein Gnadenbrot genießt.

Keine gute Laune an Schlachttagen

Rinder, die jünger als drei Jahre alt sind, lässt Butz grundsätzlich nicht schlachten. Kinder trennt sie nach der Geburt nicht von ihren Müttern. Milch verkauft sie überhaupt nicht, sondern überlässt sie den Tieren.

„Ich habe lange gesucht bis ich einen Schlachter gefunden habe, der meine Haltung versteht und seine Arbeit auf eine Art und Weise verrichtet, die für mich vollkommen in Ordnung ist."

Die Tangstedterin begleitet die Tiere direkt bis zum etwa eine halbe Autostunde entfernten Schlachter. Per Bolzenschuss gibt dieser den Tieren eine Betäubung, erst dann kommt der tödliche Schnitt. Angstfreie Schlachtung nennt sich das. Die Tiere schütten während der Prozedur keine Stresshormone aus, die die Fleischqualität mindern.

„Gute Laune habe ich an den monatlichen Schlachttagen nicht", gibt Anna Butz zu. „Ich missbrauche das Vertrauen der Tiere." Die 45-Jährige nimmt sich an Schlachttagen nichts anderes vor. „So, dass möglichst keiner was von mir will. Aber zwei Stunden nach der Schlachtung geht es dann wieder einigermaßen. Dann interessiert mich, wie die Qualität des Fleisches ist."

Einnahmen reichen nicht zum Leben

55 Euro kostet ein Kilo Filet, sie liege damit im Preisvergleich im oberen Mittelfeld, sagt Butz. Das vier Wochen am Haken abgehangene Fleisch ist trotzdem schnell ausverkauft.

Beim Dry Aged Beef reift das Fleisch in einer Salzgrotte. So wird das Fleisch butterzart. /dpa Lino Mirgeler

Zum Leben bleibt für Butz aber durch den einmal im Monat stattfindenden Fleischverkauf nicht genug übrig. Sie hat deswegen noch einen zweiten Job und verwaltet Industriegebäude. „Beides gleicht sich gut aus“. Erschwerend kam in diesem Jahr hinzu, dass die Tiere wegen der Dürre auf den Wiesen nicht genug zu Fressen fanden. Die Tangstedterin musste viel Futter einkaufen, weil sie selbst keines anbaut.

Eigener Schlachtraum auf dem Hof

Für die Zukunft plant die 45-Jährige, weiter Wagyus zu züchten und einen Schlachtraum direkt auf ihrem Hof zu bauen. Das würde den Tieren den Transport ersparen.