


Milch und Steak von der Kuh nebenan

Auf dem Oberasbacher Hof der Familie Kleinlein war regionale Vermarktung das Thema

FÜRTH/OBERASBACH - Milch von Kühen, die mit Gen-Soja gefüttert werden, Fleisch, das aus Massentierhaltung stammt, Lebensmittel, die über Tausende von Kilometern Transport hinter sich haben. Die meisten Verbraucher lehnen das zwar ab, handeln beim täglichen Einkauf aber nicht unbedingt danach. Damit sich das ändert, hatte der Bund Naturschutz Bayern (BN) gemeinsam mit regionalen Vermarktern auf den Oberasbacher Kleinlein-Hof eingeladen.



Der Oberasbacher Landwirt Wolfgang Kleinlein (im weißen T-Shirt) ließ sich gerne über die Details der Milcherzeugung ausfragen — schließlich wollen viele Verbraucher heutzutage wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen. Foto: Scherer 
Wenige Tage alte Kälbchen in ihren Boxen, genüsslich wiederkäuende Kühe im luftigen Stall — bei Landwirt Wolfgang Kleinlein darf man genauer hinsehen. Die Milch, die dort erzeugt wird, ist „Faire Milch“. Eine Marke, die sich zunehmender Beliebtheit erfreut, auch wenn sie ein bisschen teurer ist. Jacob Niedermaier, Geschäftsführer der Organisation der Milcherzeuger aus Freising, kann bei der Podiumsdiskussion in der Maschinenhalle in Oberasbach stolz von der Expansion des Modells in die Bundesländer Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz und Saarland berichten.

Faire Milch heißt nicht nur, dass die Bauern für ihre Arbeit gerecht entlohnt werden, sie bringen auch eine Gegenleistung: Das Viehfutter kommt ohne Gentechnik aus, die Kühe werden in offenen Ställen ohne Spaltenböden gehalten.

Ein Modell, das Hubert Weiger, Landesvorsitzender des BN, euphorisch begrüßt. Jahrelang, so sagt er, habe eine „Verblödung der Verbraucherschaft“ stattgefunden. Den Konsumenten sei suggeriert worden, es gebe überall die gleiche Qualität. Wie die billigen Lebensmittel erzeugt werden, sei aber nie transparent gewesen. Klare Spielregeln in Sachen artgerechter Tierhaltung hat hingegen der Verband „Neuland“ für seine Erzeuger. Für Metzger Walter Schäfer, der die Neuland Fleischprodukte in seinen Filialen verkauft, und Landwirt Kleinlein der ideale Kompromiss zwischen der reinen Ökoschiene und der Massenproduktion im großen Stil. „Ein ordentliches, faires Produkt“, sagt Metzger Schäfer, könne er so seinen Kunden anbieten.

Mit den Größenordnungen, in denen etwa Mecklenburg-Vorpommern produziere, könnten hiesige Landwirte sowieso nicht mithalten, meint Bauer Kleinlein, man müsse auf regionale Qualität setzen. Und da passte das Motto des „Tag der Regionen“, in dessen Rahmen die Oberasbacher Veranstaltung bildete, bestens in das Konzept: „Wer weiter denkt — kauft näher ein.“

Fürther Nachrichten vom 27.09.2010