

Ein Service von
**SCHROT
& KORN**



Neue Serie

BioBasics

Teil 1: Bio-Geschichte

Wie Bio entstand. Was Bio heute ist.

Teil 2:

Wurst und Fleisch

Verarbeitung, Tierhaltung

Teil 3:

Obst und Gemüse

Anbau, Pestizide, alte Sorten

Teil 4:

Brot und Backwaren

Getreideanbau, Verarbeitung, Zusatzstoffe

Teil 5: Eier

Futter, Tierhaltung Hühner

Teil 6: Milch

Verarbeitung, Milchviehhaltung

Teil 7: Fisch

Futter, Haltung der Fische

Teil 8:

Naturkosmetik

Inhaltsstoffe, Definition, Logos

Teil 9: Zusatzstoffe

WURST UND FLEISCH

Gut zu wissen

Wer Biofleisch kauft, zahlt dafür mehr. Warum es seinen Preis wert ist, liefern Antworten auf fünf häufig gestellte Fragen. // *Guidrun Ambros*

Warum ist Biofleisch teurer?

Massentierhaltung bringt zwar größere Erträge und günstigere Preise, ignoriert aber die Bedürfnisse der Tiere. Im Ökobetrieb sollen sich die Tiere wohlfühlen. Kein Tier darf dauerhaft angebunden werden. Wenn Rind und Schwein im Stall stehen, ist der mit Einstreu bedeckte, durchgehende Boden wahrscheinlich angenehmer für sie als der arbeitssparende Spaltenboden, durch den der Mist einfach durchfällt. Jungtiere bekommen vorzugsweise Milch der eigenen Mutter und keinen preisgünstigen Milchaustauscher aus der Flasche. Später fressen sie hochwer-

tiges Futter, das zu annähernd 100 Prozent aus Ökoproduktion stammt. Wachstumsfördernde Zusätze sind tabu. Das bedeutet: Rind und Co bekommen auf dem Biohof mehr Zeit, um zu wachsen. Länger leben bedeutet mehr Futtermittelverbrauch und mehr Arbeitseinsatz.

Wissenschaftler des *Instituts für ökologische Wirtschaftsforschung* in Berlin haben ausgerechnet: Würden die Umweltkosten einberechnet, die konventionelle Betriebe verursachen, dann wäre deren Fleisch wesentlich teurer. So zahlt's der Steuerzahler. »

»



© gettyimages

Was bedeutet es, wenn beim Anbraten von Fleisch viel Wasser austritt?

Ein Schnitzel, das in der Pfanne viel Saft verliert, schrumpft, wird zäh und trocken und entwickelt wenig Aroma: Die Rede ist von PSE-Fleisch – P für pale (blass), S für soft (weich) und E für exudative (wässrig). So sieht Fleisch aus, wenn das Tier kurz vor der Schlachtung extrem unter Stress stand.

Die Ökoverordnung schreibt im Umfeld der Schlachtung schonendes Verhalten vor. Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es von feinen, weißen Fettäckerchen durchzogen ist. Tiere aus entsprechender Züchtung, die artgerecht

gehalten werden, entwickeln dieses marmorierte Fleisch. Ökobauern streben vorzugsweise diese Fleischqualität an.

Weil aber viele Kunden doch lieber zu total magerem Fleisch greifen, kommen einige Ökolandwirte auch diesem Anspruch entgegen, ohne dabei die Prinzipien artgerechter Haltung aufzugeben.

Sie setzen etwa Rassen ein, die einen möglichst großen Anteil an Magerfleisch produzieren. Und nehmen dafür in Kauf, dass die Tiere eventuell nicht so robust sind.

Leidet Biovieh auch beim Transport?

Maximal 200 Kilometer weit soll der Weg zum Schlachter sein. Mit diesen Empfehlungen gehen die Ökoverbände *Bioland*, *Demeter* und *Naturland* voran, müssen aber aus pragmatischen Erwägungen heraus auch Ausnahmen zulassen. Kurze Transportwege sollen einerseits dafür sorgen, dass die Tiere möglichst wenig leiden, und andererseits verhindern, dass das Stresshormon Adrenalin ins Fleisch übergeht und die Fleischqualität auf diesem Weg negativ beeinflusst.

Die EU-Öko-Verordnung legt keine maximalen Transportstrecken oder -zeiten fest, fordert aber, den Stress für die Tiere beim Transport, vor und während der Schlachtung auf ein Minimum zu begrenzen. Explizit verbietet sie, die Tiere mithilfe von Stromstößen zu treiben und verlangt besondere Umsicht beim Ver- und Entladen der Tiere.

Die allgemein geltende Tierschutztransportverordnung – die auch für Ökos gilt – lässt zu, dass Tiere im Inland bis zu acht Stunden am Stück transportiert werden. Dann muss eine 24-stündige Pause folgen. Mit einem Spezialtransporter sind sogar zwischen 9 und 24 Stunden erlaubt.

Warum sieht Biowurst manchmal so bleich aus?

Konventionelle Metzger verwenden Nitritpökelsalz, um zu konservieren, aus Geschmacksgründen und um die typische rote Farbe zu erzeugen.

Durch Reaktion der Nitrite mit Aminosäuren können allerdings Nitrosamine entstehen, die im Verdacht stehen, krebserregend zu sein. Aus diesem Grund wollen die Ökoverbände *Bioland*, *Demeter* und *Gäa* kein Nitritpökelsalz in der Wurst. Andere Verbände und die ebenfalls weniger strengen EU-Öko-Richtlinien erlauben Nitritpökelsalz – allerdings eingeschränkt. Damit berück-

sichtigen sie diejenigen Verbraucher, die sich nicht daran gewöhnen mögen, dass Biowurst nicht ganz so rot aussieht und denen der typische Pökelschmack fehlen würde.

Insgesamt müssen Ökometzger mit wenigen Zusatzstoffen zurechtkommen. Tabu sind beispielsweise Phosphate. Man vermutet, sie könnten bei empfindlichen Kindern Hyperaktivität auslösen. Auch Geschmacksverstärker kommen nicht in die Ökowurst. Vielmehr bauen Ökometzger etwa auf die antioxidative Wirkung von Salbei und Rosmarin.

Wie halten Biobauern ihre Tiere gesund?

Gesunde Bedingungen zu schaffen, ist ein Grundsatz im Ökobetrieb. Massentierhaltung hingegen macht stress- und krankheitsanfällig. Wenn nur darauf geschaut wird, dass ein Masthähnchen rapide Fleisch ansetzt, wachsen Knochen und Gelenke nicht schnell genug mit. Die Folge: Gelenkschäden. Und magere Schweine, die kaum einmal in ihrem Leben aus ihren Buchten unter Kunstlicht rausgekommen sind, sind extrem stressanfällig. Ökobauern setzen – soweit verfügbar – bevorzugt Tierrassen ein, die

besonders robust sind. Sie gehen davon aus, dass die Infektionsgefahr sinkt, wenn sie ihren Tieren genügend Platz einräumen.

Antibiotika darf ein Ökolandwirt seinen Tieren nicht vorbeugend geben. Ist das Tier doch einmal krank, dann hat die Behandlung mit alternativen Arzneimitteln Vorrang. Allerdings soll kein Tier unter der Prinzipientreue seiner Betreuer leiden: Wenn klar ist, dass die Alternativmedizin nicht hilft, wird das kranke Tier herkömmlich behandelt.