

BESTES FLEISCH VON HEIMISCHEN WEIDEN

D – Grünkraut | Nach dem Erfolg von Buchmann's LandSchwein bringt die Buchmann GmbH aus Grünkraut nun Buchmann's BioRind auf den Markt. Kern ist eine Kooperation mit ausgesuchten Bioland-Höfen in der Region Oberschwaben-Allgäu. Das Projekt wurde im Bio-Gasthof Adler in Vogt der Presse vorgestellt.

Nachhaltigkeit ist für Geschäftsführer Ralf Buchmann wichtig. Aus Respekt vor der Natur, den Tieren, der Umwelt und den Menschen legt er Wert auf artgerechte Haltung, gutes Futter und nicht zuletzt auf die Unterstützung der Landwirte in der Region. Das neue Projekt Buchmann's BioRind gründet auf eben dieser Philosophie. Kooperationspartner sind ausschließlich Bioland-Höfe aus Oberschwaben und dem württembergischen Allgäu. Das spart lange Transportwege und schont die Umwelt. „Wir wissen, dass die Bauern ihre Tiere nach den strengen Bioland-Kriterien halten“, sagt Ralf Buchmann. „Und der Verbraucher weiß, woher das Fleisch kommt und kann darauf vertrauen, dass Aufzucht und Haltung im Sinne des Tierwohls erfolgen.“

Ein Leben in Einklang mit der Natur: Die Bioland-Rinder leben auf großen Weideflächen und bekommen auch im Stall nur Futter aus eigener Produktion: Duftendes Heu statt Silo und Soja, frei von Zusätzen. Und Kraftfutter brauchen sie bei diesem Leben sowieso nicht. Die Tiere sind keinem Leistungsdruck ausgesetzt, weder bei der Milch- noch bei der Fleischproduktion. Sie fressen Gras von Flächen, die oft nicht anders bewirtschaftet werden können.

Josef Baumann aus Grünkraut und Hans Peter Maier aus Leutkirch-Allmishofen stehen stellvertretend für eine Vielzahl von Bioland-Bauern, die für Buchmann's BioRind liefern.

„Da steckt schon Herzblut dahinter“, sagt Hans Peter Maier, der sich 2010 dafür entschieden hat, seinen Betrieb auf Bioland umzustellen. Die Bioland-Bauern liefern ihre Tiere wöchentlich bei der Buchmann GmbH an. Montag wird geschlachtet, Mittwoch zerlegt; jedes Fleischstück ist vom Gastronomen bis zum Erzeuger rückverfolgbar. Wenn der Landkreis Ravensburg jetzt Bio-Musterregion werde und die Nachfrage steige, könne sich das demnächst in wachsendem Bedarf und höheren Schlachtzahlen auswirken, sagt Ralf Buchmann. Die BioRind-Produktschiene geht bewusst „from nose to tail“, also auf die Verwertung des gesamten Tieres. Neben Filet und Rostbraten wird man in den BioRind-Gastronomien folglich vermehrt Tafelspitz und Bug, Suppen und Hackfleischprodukte finden. Den Vertrieb über Verkaufsstellen an die Endkunden wolle man nach und nach aus-

bauen, eine Bio-Wurst-Vermarktung ebenso, sagt Ralf Buchmann.

Bio sei stark im Trend, versicherten auch die bei der Vorstellung anwesenden BioRind-Köche. Andreas Humburg vom Adler in Vogt hat seine Küche vor sechs Jahren konsequent auf Bio umgestellt und freut sich seither über wachsende Kundenkreise. Robert Heinzelmann hat für das Büchlein zum BioRind-Projekt vier Rezepte beigesteuert: Bolognese und Tartar, Tafelspitz und Boeuf Bourguignon – „nose to tail“ eben, wie er's am liebsten mag. Und Bioland-Bauer Hans Peter Maier berichtet von jährlich zweistelligen Prozentzuwächsen im Bio-Bereich: Zukunftsängste für die Landwirtschaft kenne er da keine.

www.buchmann-gmbh.de



Von den führenden deutschen Verbänden im ökologischen Landbau ist Bioland – vor Demeter und Naturland – der größte. Wie bei Demeter (s. seezunge-Bericht) gehen auch hier die ökologischen Standards über die gesetzlich vorgeschriebenen Kriterien für das EU-Bio-Siegel hinaus.