

# Weg vom klassischen Milchviehbetrieb

**Landwirtschaft** Stephan und Dagmar Wagner aus Röthenbach entwickeln sich zu Rindfleisch-Selbstvermarktern weiter. Das Ehepaar will dabei zeigen: Die Konservendose ist besser als ihr Ruf. Wie und warum es zu dem Wandel kam

VON OLAF WINKLER

**Röthenbach** Im Westallgäu ist Stephan Wagner als Zweiter Bürgermeister seiner Heimatgemeinde Röthenbach und auch als Holzbildhauer bekannt. Doch der 54-Jährige ist auch Landwirt im Nebenerwerb. Und in diesem Bereich hat Wagner seit 2018 eine große Veränderung eingeleitet: Den einstigen Milchviehbetrieb gibt es nicht mehr. Er hat sich zum Rindfleisch-Selbstvermarkter weiterentwickelt. Die Einstellung seiner Frau Dagmar zur Landwirtschaft hat dabei eine wichtige Rolle gespielt.

Wagner selbst ist auf der Landwirtschaft seiner Eltern auf- und in die Tradition eines Milchviehbetriebs hineingewachsen. Acht Kühe standen zuletzt in seinem Stall – mit allen Konsequenzen. Die Kälber kamen auf den Schlachthof und „den Tod der Tiere haben wir ausgeblendet“, sagt Wagner. Seine Frau Dagmar, selbst bis zur Ehe nie mit dem Leben auf einer Landwirtschaft konfrontiert, hatte damit stets Probleme. Ihr Verhältnis zu den Tieren war von innerer Unruhe geprägt. Die empfand sie bei sich – und erlebte sie bei den Kühen. Irgendwann spürte sie: „Ich muss ruhig auf die Tiere zu- und auf sie eingehen.“ Dazu gehörte, dass sie nicht wegschauen wollte bei dem, was dazugehört: beim Tod der Tiere.

Und so waren sich Stephan und Dagmar Wagner bald einig. Ein „Abschieben der Tiere, wenn der Hänger kommt und sie abholt“, das wollten sie nicht mehr. Sie schauten sich andere Höfe an und führten viele Gespräche. Letztlich ging es



Stephan Wagner ist als Zweiter Bürgermeister und Holzbildhauer bekannt – aber auch Landwirt. Die Konservendosen – mit eigenem Logo und dem Hochgrat – sind für den Röthenbacher Mittel zum Zweck, das Rindfleisch länger haltbar zu machen. Fotos: Winkler

auch um die Frage: „Was machen wir mit dem Hof?“ Dankbar sind sie heute jenen Landwirten, die ihnen die Augen öffneten für eine andere Form der Tierhaltung. 2018

taten sie den ersten Schritt. Sie stellten um auf Mast und Aufzucht, konzentrierten sich dabei auf Schottische Hochland- sowie Angusrinder und die Rassen Weiß-

blaue Belgier und Brown Swiss. Bewusst haben die Wagners auf den Bau eines neuen Stalls verzichtet, sondern ihn lediglich umgestaltet und im Außenbereich Freiräume

geschaffen. Im Sommer geht es für die Tiere auf die Weide.

Nun stehen die ersten drei Weißblauen Belgier für die Schlachtung an. Sie gehört weiterhin dazu. Aber den Tieren soll der Stress einer Fahrt zum Schlachthof erspart bleiben. Philipp Sonntag aus Kifflegg kommt nach Röthenbach, setzt einen Bolzenschuss und schlachtet die Tiere vor Ort. Auch um die Weiterverarbeitung haben sich die Wagners Gedanken gemacht und sind mit einer „Feinkostmanufaktur“ aus dem Raum Esslingen in Kontakt gekommen. Sie macht das Fleisch haltbar, indem sie es zu fertigen Gulasch-, Sauerbraten- oder Bolognese-Portionen verarbeitet und in Konserven verpackt. Deren Ruf sei zu Unrecht nicht der Beste, findet Stephan Wagner.

Interessenten will er nach der ersten Schlachtung ab Juni Testpakete anbieten, die Frischfleisch ebenso enthalten wie Fleisch in Dosen. Auf denen sind zwei Sätze zu finden, die die Philosophie der Wagners ausdrücken: „Sie tragen durch Kauf dazu bei, dass unsere Kälber eine innige Mutter-Kalb-Beziehung und eine stressfreie Schlachtung, in gewohnter Umgebung, bei uns auf dem Hof erleben dürfen. Für uns ist diese Haltungs- und Schlachtweise eine Herzenssache.“

Ganz wichtig ist Dagmar Wagner, dass sie damit keinen Vorwurf an andere Landwirte verbindet. „Dieser Weg stimmt für uns“, sagt sie. Zugleich ist sie überzeugt: „Das ist nur im Kleinen möglich.“ Umso mehr freut sie sich: „Wir haben unsere Nische gefunden.“

» [www.wagners-hoffleisch.de](http://www.wagners-hoffleisch.de)