



## Tierwohl, das man schmeckt

Zwei Jahre dürfen die Jungtiere auf den Weiden der Mutterkuhalter Dagmar und Stephan Wagner ihr Leben genießen. Bis zum Schlachtag. Und auch hier wird Tierwohl groß geschrieben – indem der Schlachter auf die Weide kommt.

Es ist ein kühler Sommernorgen und das beschauliche Röthenbach im Allgäu scheint noch zu schlafen. Auf einer versteckten Viehweide grast die kleine Rinderherde von Dagmar und Stephan Wagner. Bei all der Ruhe keine Spur davon, was die Tiere erwartet. Nur die beiden Mutterkuhalter wissen, dass heute der Tag gekommen ist, der bei all der Freude an der Land-

wirtschaft nichts Schönes bringt. Es ist Schlachtag.

### Ein schwarzer Tag

Ein Tag, der für Stephan Wagner schon immer zur Landwirtschaft dazugehört. Bereits vor der Umstellung auf die Mutterkuhhaltung kam für die Kälber und Milchviehkühe auf dem Nebenerwerbsbetrieb der un-

vermeidbare Tag. Für Dagmar Wagner schon immer ein Unding, als die Tiere in den Viehanhänger geladen und abtransportiert wurden. Der weitere Umgang mit den Tieren und deren Endziel: unbekannt. Als 2018 die Auflagen für den kleinen Milchviehbetrieb mit acht Kühen zu hoch wurden und auch der alte Anbindestall seine besten Zeiten hinter sich hatte, musste die Zukunft des

### Hoffleisch Wagner

**Produkte:** Fleischpakete und Feinkostgerichte aus Mutterkuhhaltung mit Weideschuss, Seife aus Rinderfett

**Vermarktung:** ab Hof, in einer Bäckerei und einem Dorfladen sowie über einen Gemeinschaftsstand am örtlichen Wochenmarkt

**Tierbestand:** 12 bis 15 Tiere (Mutterkühe plus Kälber; 3–4 Schlachtungen jährlich)



Sieben verschiedene Gerichte zaubert die Feinkostmanufaktur aus dem Fleisch vom Wagnerhof – für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Hofes neu überdacht werden. »Seit 1905 wird auf unserem Hof Landwirtschaft betrieben, da wollten wir das nicht einfach aufgeben«, erzählt Stephan Wagner, der trotz seines zweiten Standbeins als selbstständiger Schreiner und Holzbildhauer nicht auf die Arbeit mit den Tieren verzichten möchte.

der Tiere wurde so von Milchkühen zu Mutterkühen, die seither mit ihren Kälbern die Zeit auf der Weide genießen dürfen.

### Kein Weg führt vorbei

Doch auch oder vor allem mit ihrem neuen Konzept, mussten sich

die Nebenerwerbslandwirte der Schlachtthematik stellen. Das Ziel: so wenig Stress und Transportwege wie möglich.

Als sie davon hörten, dass der Metzger Philipp Sonntag aus Kisslegg eine mobile Hofschlachtung anbietet, war die Entscheidung gefallen. »Auch wenn das Töten der Tiere nichts Schönes

### Neue Ideen für die Zukunft

Weg von der Milch, hin zum Fleisch, lautete nach vielen Überlegungen die Entscheidung des Ehepaars. »Am Anfang hatten wir die Befürchtung, dass wir das Fleisch nach dem Schlachten nicht loswerden und die Leute zur Abnahme betteln müssen«, erzählt das Ehepaar, das sich trotz der Bedenken, die sich inzwischen als unberechtigt erwiesen, für das Wagnis entschied. Der Zukauf von Milchviehkälbern mit anschließender Aufzucht kam dem Paar als erstes in den Sinn. Doch allein beim Gedanken an die Fütterung der Kälber mit Milchersatz grauste es Stephan Wagner. Das Problem: Im alten Stall konnten sie sich die Mutterkuhhaltung einfach nicht vorstellen. »Bei anderen Betrieben haben wir dann aber gesehen, dass das gut funktionieren kann«, erzählt er. Ein Teil



Seit 1905 wird der Hof der Familie Wagner bereits landwirtschaftlich bewirtschaftet.





Dagmar Wagner liegt es am Herzen, dass ihre Tiere von der Geburt bis einschließlich der Schlachtung würdevoll begleitet werden.



Am Schlachttag rückt Metzger Philipp Sonntag mit seinem mobilen Schlachthanbieter an.

ist, haben wir für uns einen Weg gefunden, den wir bestmöglich mit unseren Werten vereinen können«, so Dagmar Wagner. »Ein Weg, der allerdings nur im Kleinen funktioniert und nicht jedem Landwirt möglich ist«, ist ihr bewusst.

Zurück zum »Schwarzen Tag«. Der Metzger steht mit seinem Hänger bereit und der Amtstierarzt inspiziert das ausgewählte Tier auf den gesundheitlichen Zustand – die sogenannte Lebendbeschau.

Anschließend erfolgt am ausgewählten Rind der Bolzenschuss – inmitten seiner Herde. Dort blutet das Tier aus, bis es anschließend mit einer Seilwinde in den Hänger des Metzgers gezogen wird. Seit diesem Jahr darf die Weideschlachtung auf diese Weise durchgeführt werden. Zuvor wurde das Tier erst im Hänger getötet.

### Inmitten der Artgenossen

»Für das Tier ist es noch stressfreier, da es nicht lebend in den Hänger muss und umgeben von seinen Artgenossen getötet wird«, erzählt Stephan Wagner. Dennoch habe er zunächst Bedenken gehabt, wie die anderen Tiere reagieren werden, jedoch völlig unbegründet: »Die Herde erschrickt zwar kurz durch den Schuss, geht dann jedoch zum am Boden liegenden Tier, schleckt es ab und zieht davon.« Nun gilt es, die gesetzlich vorgegebenen Zeitfenster einzuhalten. Die Entblutung des Tieres, die letztendlich zum Tod führt, muss spätestens 60 Sekunden nach der ordnungsgemäßen



Die Kälber dürfen im direkten Kontakt zu ihren Müttern aufwachsen und die innige Mutter-Kalb-Beziehung genießen.

das Motto, denn auch die Knochen landen in den Konserven und geben beispielsweise der Rindfleischsuppe ihren kräftigen Geschmack. Das Fett der geschlachteten Tiere landet in der Seifenmanufaktur einer Bekannten.

die Wagners bisher zahlreiche Genießer von ihren Produkten überzeugen – vor allem diejenigen, denen nicht nur die Haltung, sondern auch der Ablauf des letzten Tages der Tiere am Herzen liegt und die bereit sind, diesen Mehraufwand auch im Preis zu honorieren.

### Leckeres von der Weide

Vermarktet werden die Produkte ab Hof, in einer Bäckerei und einem Dorfladen sowie über einen Gemeinschaftsstand am örtlichen Wochenmarkt. So konnten

Betäubung mit dem Bolzenschussgerät erfolgen. Im Anschluss muss es schnell gehen, denn zwei Stunden später muss das Tier laut Vorschrift in der Metzgerei in Kisslegg eintreffen.

### Wertschätzende Verarbeitung

Je nach Wunsch verarbeitet Philipp Sonntag das frische Fleisch. Denn ein Teil des Hoffleisches von Familie Wagner wird in Fleischpaketen vermarktet, der andere Teil wiederum landet als Feinkostgerichte in Dosen. Dafür holt Stephan Wagner das zerlegte Fleisch wieder ab und transportiert es in eine Feinkostmanufaktur in Esslingen, wo es anschließend in den Kochtöpfen landet. »Das Beste aus dem Fleisch machen« lautet die Devise des Ehepaars.

Sieben verschiedene Gerichte zaubert die Feinkostmanufaktur aus dem Fleisch vom Wagnerhof. Von Rindfleischsuppe über deftiges Gulasch bis hin zum In-Gericht Pulled Beef – für jeden Geschmack ist etwas dabei. From Nose to Tail (übersetzt: von der Nase bis zum Schwanz) lautet dabei

Text : Sarah Wiedemann-Höfs;  
Fotos: Sarah Wiedemann-Höfs (5), privat (1)



**Egal ob Dose, Schleife oder Glas, selber drucken nach Wunsch und Maß!**

Innovative Etikettierlösungen für Fleischer, Bäcker und Selbstvermarkter

schaumermal24 e.K. | Gewerbepark Steigenwald 12 | DE-91477 Markt Bibart  
Telefon: +49 (0) 9162 920 735 | Telefax: +49 (0) 9162 920 737  
www.schaumermal24.de | info@schaumermal24.de