

September & Oktober 2017

MARKTPLATZ

tegut... wird 70!

# RUNDE SACHE

## HAPPY BIRTHDAY!

tegut... Chef  
Thomas Gutberlet  
über gute  
Lebensmittel.

## HERBSTHELDEN

Leckere Rezepte für  
Kürbis, Birnen  
und Pilze. Dazu:  
himmlische Kuchen  
und Desserts.

## FIT IM KOPF

Was Bewegung,  
Ernährung und  
einfache Alltags-  
tricks bewirken.

Weil Gutes Freude macht.



tegut...

gute Lebensmittel

# DIE ROSA REVOLUTION

Martin Russ hat aus einem defizitären Bauernhof einen nachhaltigen Musterbetrieb geschaffen und macht mit dem Märchen Schluss, dass gutes Kalbfleisch weiß sein muss

TEXT Uly Foerster  
FOTOS Melanie Maerz

Stolzer Landwirt: Martin Russ, 54, aus dem südbadischen Lottstetten tut ökologisch und ökonomisch das Richtige – und das mit Erfolg



Ein Leben im Sechs-Sterne-Stall: viel Licht, viel Platz und immer frisches Stroh unter den Klauen

*Standardfutter? Kommt hier nicht in die Tröge*

**D**as schwarzbunte Kalb malmt ein lockeres Müsli aus Weizen und Mais. Ob es Glück fühlt, wenn es satt aus dem lichten Stall über die grünen Hügel blickt – wer weiß das schon? Man kann es aber vermuten. Denn es tritt oft ins Freie hinaus, in einen Auslauf oberhalb des Dorfes Lottstetten, das in Südbaden liegt. Dort, wo die Schweiz anfängt.

Außer nach frischer Luft riecht es hier drin nach nichts. Die bis zu 250 Kälber haben viel Licht, Luft und Platz zur Verfügung, sodass sie sich nicht gegenseitig auf die Paarhufe treten und frei zwischen Stall und Auslaufläche bewegen. Einige Experten würden diesem Stall, so sagten sie, sechs Sterne geben, wenn er denn ein Hotel wäre.

Der Vergleich gefällt dem Landwirt Martin Russ: „Dieser Kälberstall ist in Deutschland schon einzigartig. Die Tiere stehen nicht auf Spaltenboden, unter dem sich Gülle sammelt, sondern auf Stroh. Zwei Mal wöchentlich streue ich frisches Stroh ein, so bleibt der Boden stets trocken. Und sie haben Auslauf. Wo, bitte sehr, gibt es das schon?“

Wenn Russ solche Vorzüge aufzählt, dann ist seine Sicherheit zu spüren, ökologisch und öko-

nomisch das Richtige zu tun, und das mit Erfolg. Weil ja auch seine Kälber einzigartig sind. So gut, dass ihr Fleisch nun unter der Marke tegut... LandPrimus zu kaufen ist. Dafür müssen sie aus kontrolliert artgerechter Tierhaltung

stammen, das Futter muss frei von Gentechnik sein und eine exzellente Qualität haben.

Derzeit liefert Russ fünf Kälber wöchentlich, und sie werden komplett verwertet. „Erst dann stimmen Ökobilanz und Nachhaltigkeit“, erklärt er.

Natürlich sind seine Tiere vom „Verband Lebensmittel ohne Gentechnik“ VLOG-zertifiziert.

Silage, milchsäurevergorenes

Grünzeug, also so etwas wie Sauerkraut für Tiere, kommt bei Russ nicht in die Tröge.

Das „ist vom Grundwert her billiges Futter“.

Trocken ist außer Milch alles, was in die Kälbermägen gelangt: Heu, Stroh, dazu getoastetes Müsli aus Mais und Weizen, das nach Vollkornbrot schmeckt. Wie ein Winzer, der über Terroir und Rebsorten spricht, referiert Russ über das Futter, das er seinen Kälbern gibt. Er ist davon überzeugt: „Das Tier ist, was es frisst.“

**MARTIN RUSS  
IST DAVON  
ÜBERZEUGT:  
„DAS TIER  
IST, WAS ES  
FRISST.“**



Lecker, lecker: Die Tiere bekommen neben Heu und Stroh getoastetes Müsli aus Mais und Weizen, das nach Vollkorn schmeckt

Sechs-Sterne-  
Stall mit  
Ausblick ins  
Grüne

Gut zu sehen: die  
Auslaufflächen am  
Stall. Links die  
Biogasanlage, in der  
aus frischem Mist  
Strom und Wärme  
erzeugt werden



Mit eigener  
Biogasanlage



Das ist nicht so selbstverständlich, wie es klingt. Gerade bei Kalbfleisch nicht. Weiß muss es sein, lautete jahrzehntelang das Grundgesetz der Kälbermast, die auf Milch plus ein bisschen Rohfaser setzte. Weiß in der Panade des Wiener Schnitzels und weiß als Kalbsmedaillon. Russ hingegen sagt: „Das weiße Fleisch hat keinen Eigengeschmack. Wir aber produzieren bei uns Qualität, die man schmeckt.“

„Kalbfleisch muss rosa sein!“, setzt er deshalb geradezu revolutionär den Traditionalisten entgegen. Die Farbe kommt vom Eisen im Futter. Und mehr noch: Sein Kalbfleisch muss von hoher Qualität sein und muss „stehen“. Der Erfolg gibt ihm recht: „Jeder, der das Fleisch auf dem Teller hat, versichert, das ist was ganz anderes. Es hat im Gegensatz zum herkömmlichen Angebot einen fleischig-nussigen Geschmack.“

**RUSS LEGT KEINEN  
WERT DARAUF, SICH IM MARKT  
DER GROSSEN UND VIELEN  
EINZUREIHEN. „WIR MÜSSEN UNS  
ABHEBEN.“**

Der Ehrgeiz, sich von anderen Anbietern abzusetzen, hat Russ von Anfang an angespornt. Die Konkurrenz ist groß, und viele Betriebe sind größer als seiner. Er wusste, es bringt nichts, sich im Markt der Großen und Vielen einzureihen. Heute sagt er selbstbewusst: „Wir sind einfach besser.“

Das Rezept dafür hat sich Russ bei einem Schweizer abgeschaut. Dessen Futtersystem Qualivo („vo“ für veau = französisch: Kalb) hat ihn fasziniert. Das änderte im Jahre 1997 alles.

Den Betrieb der Eltern hatte Martin Russ mit seiner Frau Michaela, ländliche Hauswirtschaftsmeisterin von Beruf, sieben Jahre zuvor übernommen, einen Hof mit ein bisschen von allem: Schweine, Kühe, Kartoffeln, Obst, Beeren. Und einem Defizit. Russ, ältester von vier Jungs, musste nach der Ausbildung zum Landwirt fünf Jahre lang zusätzlich Kieslaster fahren, „sonst reichte es nicht für zwei Familien“. Nun, mit 27, fand er seine Rollen. Als Bauer – „das war immer mein Ziel“. Und als Innovator, der mit Kredit aus einem belasteten Kleinbetrieb eine solide Viehwirtschaft baute. Dann, mit Qualivo, entdeckte er, wonach er gesucht hatte: „Im Wettbewerb mit den Global Playern können wir nicht Masse machen. Wir müssen etwas Gutes produzieren, etwas, das anders ist.“

Heute, 20 Jahre später, blickt er auf 200 Hektar Land mit 500 Kälbern, 60 Bullen und 2500 Hühnern. Er schaut auf eine Biogasanlage, die frischen Mist in Strom und Wärme verwandelt. Was übrig bleibt, düngt die Felder. Er hat, um seine Methodik zu verbreiten, ein Schulungszentrum gebaut. Und er ist Geschäftsführer bei Qualivo Deutschland. Trotzdem ist nie etwas fertig bei Russ. „Jedes Jahr wird gebaut“, sagt er und grinst. Die Biogasanlage wird weiter modernisiert. Und wenn sich die Kooperation mit tegut... vertieft, dann soll es einen neuen Stall geben. Mit sechs Sternen.

Trotz Expansion ist das Hofgut ein Familienbetrieb geblieben, in der fünften Generation. Bei Sohn Stefan, 27, der den praktischen Betrieb leitet, und dessen Frau Regina, die in der Verwaltung arbeitet, ist die sechste Generation schon unterwegs. Alles ist mit allem eng verknüpft und das Bekenntnis der Familie einhellig: „Wir leben Nachhaltigkeit.“ ●

» Weitere Lieferanten von tegut... im Porträt finden Sie unter [tegut.com/lieferant](http://tegut.com/lieferant)



tegut...  
**LandPrimus**  
Wissen wo's herkommt!

### RUSS BEI tegut...

Das Kalbfleisch von Russ ist das neueste Produkt aus der tegut... Land-Primus Erzeugergemeinschaft. Hier gilt immer: Das Fleisch kommt von regionalen Höfen, die Futtermittel sind ohne Gentechnik, die Tierhaltung ist kontrolliert artgerecht. Mehr Infos: [tegut.com/landprimus](http://tegut.com/landprimus)

Der Hof wächst, bleibt aber ein Familienbetrieb (von links): Martin Russ, Ehefrau Michaela, Sohn Stefan, dessen Frau Regina – und Berner-Sennenhündin Kora

ANZEIGE

# Wünsch Dir Mahl ...

BIO  
VEGAN



Seit 2009 stellen wir unsere natürlichen, leckeren und nahrhaften Suppen in handwerklicher Arbeit her. In unserer Brandenburger Küche verarbeiten wir nur beste Bio-Zutaten. Alle Rezepte haben wir selbst entwickelt und Inspirationen von unseren Reisen eingearbeitet.

[www.wuensch-dir-mahl.bio](http://www.wuensch-dir-mahl.bio)

WD  
BIO & FER  
M