

Tierwohl kostet etwa ein Drittel mehr

- Bauernhof Russ erhält Siegel „Für mehr Tierschutz“
- Kälberaufzucht und -haltung erfüllen Kriterien

VON THOMAS GÜNTERT

Lottstetten – Landwirt Martin Russ aus Lottstetten hat kürzlich mit dem Deutschen Tierschutzbund und dem Lebensmittelhändler Tegut für die Aufzucht und Haltung von Kälbern einen Markenlizenzvertrag für das Qualitätslabel „Für mehr Tierschutz“ unterzeichnet. Das Siegel habe seit 2013 die Lebensbedingungen für Schweine und Geflügel und seit diesem Jahr auch für Rinder deutlich verbessert, so der Landwirt. Der Bauernhof Russ auf dem Lottstetter Weiler Dietenberg sei der erste und bisher einzige landwirtschaftliche Betrieb in Deutschland, der mit der Kalbfleischerzeugung vom Deutschen Tierschutzbund im Bereich „Haltung Mastriinder“ mit dem Siegel der Premi- umstufe ausgezeichnet wurde.

Russ und Tegut leisten diesbezüglich nach eigenen Angaben Pionierarbeit und wollen für andere Betriebe Vorbild sein. Mit dem Tierschutzsiegel möchte die Familie Russ auch ein Zeichen gegen die Tierskandale setzen, von denen in den Medien immer wieder berichtet wird. „Wir möchten zeigen, dass das nicht die Realität ist und es auch anders geht“, sagt Martin Russ. Seine Kälberhaltung in kleinen Gruppen mit maximal 24 Tieren auf Stroh, mit viel Licht, Auslaufen die frische Luft und einer regional erzeugten und gentechnikfreien Ernährung sowie einer maximalen Tiertransportdauer von vier Stunden erfüllt die Anforderungen für die Premi- umstufe des Tierschutzes.

Russ kauft jedes Jahr von großen Milchviehbetrieben rund 1400 vier bis sechs Wochen alte und 70 Kilogramm schwere Kälber. Die besten männlichen Tiere gehen in die Bullenmast und die weiblichen in die Kälbermast. „Etwa 30 Prozent von den weiblichen Tieren sind für die Nachzucht nicht geeignet“, sagt Russ. Vor acht Jahren hat er für die Kälbermast einen neuen Stall für 400 Tiere gebaut, in dem jedes Kalb fünf Quadratmeter Platz und davon drei Me-



Eine gelungene Kooperation (von links): Robert Schweininger (Handelsunternehmen Tegut), Thomas Schröder (Präsident Deutscher Tierschutzbund), Martin Russ (Landwirt), Lothar Weisel (Schwarzwälder Fleischwarenfabrik Adler), Christian Leuthner (Tegut) und Niklas Gröne (Deutscher Tierschutzbund). BILD: UM-WERBEPHOTOGRAPHIE.DE



Die Lottstetter Bauernfamilie Russ (von links): Martin, Michaela, Stefan und Regina Russ mit den Kindern Leonie und Sebastian. ARCHIVBILD: THOMAS GÜNTERT

Der Hof

Der Bauernhof Russ in Lottstetten wird als Gesellschaft bürgerlichen Rechts (GbR) geführt, wobei Martin (58), Michaela (55) und Stefan (31) Russ gleichberechtigte Gesellschafter sind. Stefan Russ ist landwirtschaftlicher Betriebsleiter und sein Vater Martin Geschäftsführer beim Vieh- und

Fleischhandel „Qualivo Deutschland“. Michaela Russ ist für den Legehennen-Bereich zuständig und wird von der Schwieger-tochter Regina (29) unterstützt, die als ausgebildete Wirtschaftsfachwirtin die Bürogeschäfte erledigt und die Familie mit den drei Kindern Sebastian, Leonie und Valentin umsorgt. Zudem sind drei festangestellte Mitarbeiter und ein Lehrling auf dem Hof beschäftigt.

ter Auslauf ins Freie hat. Die Mastkälber werden mit Magermilchpulver abgetränkt und nach den Qualivo-Richtlinien mit Getreide, Stroh und Schweizer Kräutern zugefüttert. Durch die Zu-

führung von Mineralstoffen und Eisen wird das Kalbfleisch feinfaserig, rosa bis rot und bekommt einen getreidig-nussigen Geschmack, sagt der Landwirt. „Kalbfleisch aus der herkömmlichen

Stallmast auf Spaltenböden und fast ausschließlich flüssiger Ernährung ist ähnlich wie Putenfleisch hell und geschmacklos“, sagt Russ und fügt hinzu, dass weißes Kalbfleisch überwiegend aus Holland importiert wird.

Seine Kälber werden nach sieben Monaten mit rund 140 Kilogramm Schlachtgewicht in die für die Verarbeitung zertifizierte Schwarzwälder Fleischwarenfabrik Adler nach Bonndorf gefahren. Der konventionell bewirtschaftete Hof Russ setzte sich für eine transparente und nachhaltige Landwirtschaft ein und das Tierschutzsiegel habe einen hohen Stellenwert. „Die geläufige Bezeichnung regional ist keine Aussage bezüglich Qualität“, sagt Martin Russ. Wenn in unmittelbarer Umgebung ein Bauer schlecht produziere, produziere er trotzdem regional. „Wir produzieren mit besserem Futter und einer besseren Haltung besseres Fleisch“, sagt Russ. Das Premium Kalbfleisch sei etwa ein Drittel teurer als konventionell erzeugtes Kalbfleisch. Das mit dem Tierschutzsiegel ausgezeichnete Kalbfleisch darf aufgrund der Zertifizierung ausschließlich vom Handelsunternehmen Tegut, das mehr als 30 Prozent des Umsatzes mit Bioprodukten macht, in mehr als 290 Lebensmittelmärkten vertrieben werden.