

Forum

„Es gilt, den bäuerlich-handwerklichen Kurs zu halten“

Sein Wertekompass gibt ihm Orientierung, wenn das Fleischgeschäft durcheinander gerät: Im afz-Interview erklärt Rudolf Bühler ein Wirtschaften, welches gut ist für Bauern und Metzger.

Rudolf Bühler ist ein bäuerlicher Unternehmer und ein politischer Mensch. Im Vorgespräch zum afz-Interview im „Biohotel Schloss Kirchberg“ räumt er ein, „früher“ auch schon Grün gewählt zu haben.

Herr Bühler, viele haben Angst vor Inflation und hohen Lebenshaltungskosten. 2023 wird, auch bei Fleisch und Wurst, preissensibel gekauft. Wie lange wird das anhalten?

Rudolf Bühler: Dieses Verbraucherverhalten ist der aktuellen Wirtschaftskrise geschuldet. Wir haben gegenwärtig einen Rückgang der Realeinkommen unserer Mitbürger. Die Politik ist aufgerufen, sich primär für das Wohl des eigenen Volkes einzusetzen. Wir müssen auch daran arbeiten, dass sich diese Erkenntnisse durchsetzen: Gutes und wertiges Essen hat seinen Preis. Und dieses gute und wertige Essen ist auch für die Gesundheit der Bevölkerung von großer Bedeutung. Dies muss die Leitlinie unseres Handelns sein. Es gilt, den bäuerlich-handwerklichen Kurs zu halten, denn auch diese Krise geht vorüber.

Die Zahl der landwirtschaftlichen Betriebe sinkt. Vor allem die Schweinemäster werden weniger. Von 2010 bis 2020 hat sich die Zahl der schweinehaltenden Betriebe von 60000 ausgehend halbiert - und der Betriebsrückgang geht weiter. Was bleibt in Deutschland übrig vom Geschäft mit der Schweinezucht, der Mast und dem Verkauf von Schweinefleisch?

Bühler: Grundsätzlich hatten wir schon immer diese „Schweinezyklen“ mit einem Auf und Ab in

der Produktion und bei den Preisen. Eine gewisse Schrumpfung der Schweineproduktion ist auch eine gesunde Entwicklung. Ich bin kein Befürworter von immer mehr Masse. Es ist sicherlich ein falscher Weg, wenn große Mengen von Tropensoja als Schweinefutter importiert werden und deutsches Schweinefleisch dann bis nach China exportiert wird. Wir brauchen eine nationale Grundversorgung mit wertigem Fleisch, das tierschutzgerecht und klimafreundlich erzeugt wird. Dieses Fleisch sollte dann über Fleischer-Fachgeschäfte und den gehobenen Fachhandel in regionalen Kreisläufen vermarktet werden.

Immer wieder kommen neue Nachrichten von Schlachthofschließungen. Was gibt Ihnen die Sicherheit, dass es den BESH-Schlachthof in Schwäbisch Hall nicht treffen wird?

Bühler: Unser Erzeugerschlachthof Schwäbisch Hall gehört den Bauern der Region. Über Jahre hinweg haben wir uns die höchsten Standards für tierschutzgerechte Schlachtung und Ganztierverswertung in regionalen Kreisläufen erarbeitet. Unser Grundsatz ist, höchstmögliche Qualität im umfassenden Sinne zu erzeugen - Klasse statt Masse. Dieses Fleisch vermarkten wir direkt an unsere Partner-Metzgereien und in die gehobene Gastronomie, ohne Zwischenhandel. So bleibt alles preiswert, die Wertschöpfung bleibt in einem regionalen Kreislauf und die bäuerlich-handwerklichen Strukturen werden gefestigt.

Bald wird die Kennzeichnung nach der Haltungform verpflichtend. Doch vieles, was ein Bauer gut



Rudolf Bühler, Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall. Foto: BESH

macht, kann in diesen Haltungsstufen nicht abgebildet werden. Wie können die schweinehaltenden Betriebe, die in regionalen Kreisläufen wirtschaften, da reagieren?

Bühler: Wir Bauern müssen uns diesen Anforderungen stellen und diesen auch nachkommen. Aber wir müssen besser sein, mehr tun, als bloß Kriterien von Haltungsstufen erfüllen. Das geht am besten in der Partnerschaft Bauer und Metzger. Wichtig ist dabei, dass die Mitarbeiter und Kunden unserer Partner-Metzgereien unsere Höfe besuchen können! Dies ist die beste Überzeugungsarbeit. Die Erfahrung zeigt, dass die Kunden, die mal auf den Höfen waren, oft lebenslang treu bleiben. So wird die partnerschaftliche Verbundenheit zwischen Bauern und Metzgern sichtbar und erlebbar.

Wenn es bei der Begründung eines Mehrpreises für Fleisch vor allem um die Haltungsstufe geht, wird der Lebensmittel Einzelhandel (LEH) den Vorteil haben. Wie besteht ein handwerklicher Metzger diesen Wettbewerb?

Bühler: Ein Fleischer-Fachgeschäft hat andere und bessere Argumente

als der LEH: direkt vom Bauern, Warenpflege und Fachberatung, höchste Fleischqualität, Ganztierverswertung und artgerechte Tierhaltung. Dies alles muss auch entsprechend kommuniziert werden - dabei helfen wir den Metzgern.



Kunden, die mal auf den Höfen waren, bleiben oft lebenslang treu.

Manche rufen derzeit: „Wir müssen weniger Fleisch essen!“ Wie stehen Sie zu dieser Forderung?

Bühler: Weniger gerne, dann aber gutes Fleisch aus dem Fachgeschäft mit bekannter bäuerlicher Herkunft aus artgerechter Haltung. Wir können es nicht oft genug sagen: Ohne Wachstumsförderer, mit gentechnikfreiem heimischem Futter, vor allem auch tierschutzgerecht ohne CO₂ geschlachtet. Umgekehrt dürfen wir die Vegetarier fragen: Woher kommen euer Soja

und euer Reis? Aus den armen Ländern im Süden? Oder gar aus abgeholzten Tropenwäldern? Ich meine, die Metzger dürfen in dieser Debatte gerne etwas kämpferischer werden.

Die BESH liefert Fleisch hauptsächlich an gehobene Fleischer-Fachgeschäfte. Werden Sie angesichts der zurückgehenden Betriebszahlen im Fleischerhandwerk an dieser Vertriebsstrategie festhalten?

Bühler: Wir stehen treu zu unseren Partnern, den Fleischer-Fachgeschäften. Früher haben die Metzger ihre Schweine und Rinder bei ihrem Bauern ausgewählt und Montagfrüh zum Schlachten abgeholt. Heute schlachten wir Bauern in unserem Erzeugerschlachthof und fahren das Fleisch zum Metzger. Damit kann die traditionelle Partnerschaft zwischen Bauern und Metzgern fortbestehen. Und dies ist es auch, was der Kunde im Fachgeschäft hören will: Direkt von unseren Bauern. Der Bauer als Partner der Metzger nimmt für die Glaubwürdigkeit hoher Fleischqualität eine zentrale Rolle ein. | afz 43/2023

Das Interview führte Fritz Gempel.

Über Rudolf Bühler

„Er ist ein Pionier für die ländliche Regionalentwicklung“, ist auf Wikipedia über den Gründer und Vorstand der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall zu lesen. Rudolf Bühler wurde in die 14. Generation einer Bauernfamilie in Wolpertshausen (Hohenlohe) hineingeboren. Nach einer Ausbildung zum Landwirt und dem Diplom als Agraringenieur an der Fachhochschule Nürtingen studierte er Tropische Landwirtschaft an der Universität

Hohenheim und Agrarsoziologie an der University of Reading im Vereinigten Königreich. Er hat das fast ausgestorbene Schwäbisch-Hällische Schwein gerettet und dabei ganz nebenbei die Existenzen von vielen Hundert Bauernfamilien gesichert. Seine „Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall“ (BESH) sieht er als „Partner des gehobenen Fleischerhandwerks“. Seine Unternehmen beschäftigen zusammen über 500 Mitarbeiter.