

Hamburger-Fleisch aus dem Harbach-Tal

Zwei Schweizer Unternehmer bauen bei Hermannstadt eine moderne Rinderzucht auf / Von Holger Wermke

Genüßlich kauen die rotbraunen und schwarzen Kolosse auf saftigen Gras- und Kräuterbüscheln herum. Rupfen, kauen, rupfen, kauen und so weiter. Tag für Tag, ungefähr zwei Jahre lang. Und während die Rinder ihre Zeit auf den hügeligen Wiesen zwischen Leschkirch/Nocrich und Marpod verbringen, denken sie ganz sicher nicht an Begriffe wie Markenfleisch-Programm, Qualitätsweide-Beef-Produktion und Genetik, ihren Besitzern Samuel Widmer und Stefan Jung sind sie dafür umso geläufiger.

Fleischhandel und Fleischproduktion sind das Metier, aus dem die zwei Schweizer Unternehmer stammen. Mit Bauernromantik hat die Vision der aus dem Toggenburg stammenden Männer wenig zu tun. Sie sind dabei, im Harbachtal/Valea Hârtibaciului eine moderne Rinderzucht aufzubauen. Nachhaltig und naturnah soll diese sein, aber doch den Markt im Blick. Denn der verheißt eine steigende Nachfrage nach Qualitäts-Rindfleisch, wie Widmer meint.

Mit den Rindern gen Osten

„Wir haben gesehen, das in der Schweiz und auch in Deutschland Ressourcenknappheiten auf uns zukommen“, erzählt der 32-jährige Rinderzüchter in seiner Schweizer Heimat oder im benachbarten Deutschland würden zunehmend auf die Biogaserzeugung umstellen. In Süddeutschland reihe sich eine Anlage neben der anderen – oft in umgewandelten Bullenmastanlagen beziehungsweise Tierproduktionsanlagen. „Das die wieder anfangen zu produzieren, das gibt es fast nicht“, so die Einschätzung von Widmer. Momentan gebe es daher den allgemeinen Trend, die Fleischproduktion gen Osten zu verlagern. Russland sei schon seit Jahren im Gespräch, weitere Ostmärkte würden dazu kommen.

Mittlerweile sind Widmer und sein Partner Jung ebenfalls Teil der Fleischkarawane. Warum sind sie nicht in der Schweiz geblieben? Ihre Posten als Fleischeinkäufer bei zwei großen Supermarkt-Ketten waren interessant und gut dotiert. Die Perspektive habe gefehlt, sucht Widmer nach einer Erklärung für ihren Ausstieg. Außerdem habe es da einen Viehhändler gegeben, der das Feuer in ihnen entfachte. „Der sagte, wenn ich jünger wäre, dann würde ich heute nach Rumänien gehen“, erinnert sich Widmer.

Beeindruckende Landressourcen

Wenn er es nicht mehr tut, warum sollen wir es dann nicht wagen, müssen sich die Zwei gedacht haben. Mit einem dreitägigen Besuch von landwirtschaftlichen Flächen in der Umgebung von Hermannstadt/Sibiu war der Keim für den Ausstieg aus dem früheren Leben gelegt. „Wir haben die Landressourcen gesehen und waren eigentlich baff“, beschreibt Widmer seine damalige Überraschung.

Das war 2008, im selben Jahr gründeten sie in der Schweiz das Unternehmen Karpaten Meat, und die gleichnamige Betreibergesellschaft in Rumänien. Die Produktion von „Qualitätsweide-Beef“, sei das Ziel sowie der Handel von „Genetik“, also Tieren für die Aufzucht. Für den Außenstehenden wirkt die Sprache ein wenig befremdlich, weicht diese marktorientierte Sicht doch ziemlich von der im Land sonst üblichen, tradierten Vorstellung von Tierhaltung ab. Man müsse die Abnehmer immer im Blick haben, erklärt Widmer, wenn man das Fleisch verkaufen wolle.

Der Mann weiß, wovon er spricht. Schließlich stand er lange genug auf der anderen Seite. Und weiß, was die Einkäufer der großen Handelsketten und Fastfood-Restaurants suchen. „Zartes, feinmarmoriertes Rindfleisch“, sagt Widmer, so wie es das Angus-Rind bietet. Auf diese Rasse

setzen die beiden Schweizer. Ursprünglich in Schottland gezüchtet, haben Züchter diese robusten Rinder auf der ganzen Welt angesiedelt – nun also auch in Rumänien.

Schottische Rinder auf rumänischer Weide

„Die Angus-Tiere bestechen durch ihre Futtermittelverwertung, durch ihre Grasverwertung; sie machen den Fleischansatz auf der Weide“, beschreibt Widmer die Vorzüge der Rasse. Als Züchter müsse er wenig dazu füttern, die meiste Zeit des Jahres verbringen seine Tiere auf der Weide. Im März oder April kommen die Tiere raus aus dem Stall ins Freie, wo sie bis in den Spätherbst bleiben. „Wir wollen mit möglichst wenig Stall arbeiten“, lautet die Philosophie von Karpaten Meat. Und das Angus-Rind eigne sich sehr gut dafür.

Für Widmer und Jung kam von Anfang an nur die Rindfleischproduktion auf extensiven Weideflächen in Frage. Für ihre Philosophie fanden sie in Siebenbürgen die passenden Flächen. Brachliegendes Grünland mit Zugang zu sauberem Wasser – mehr brauche es eigentlich nicht. Ihr Geschäft starteten sie im 30 Kilometer nördlich von Hermannstadt/Sibiu gelegenen Dorf Nocrich/Leschkirch, wo die Schweizer Investoren ehemalige Tierzuchtanlagen aufkauften. „Das eine ist die Quarantäne-Farm in Nocrich, da haben wir vor zwei Jahren begonnen“, berichtet Widmer. Die ehemaligen Milchviehställe, in denen die Kühe einst angebunden in Doppelboxen standen, verwandelten sie in Laufställe mit Auslauf in den Hof. Ebenfalls in Leschkirch kauften sie 15 Hektar Stallanlage einer früheren LPG. Die Zeit des Leerstands hatte ihre Spuren hinterlassen. Von den einst 24 Ställen standen noch vier. Sukzessive nehmen sie heute den Komplex wieder in Betrieb, richten die herunter gekommen Gebäude wieder her, installieren neue Wasserleitungen, legen Strom.

Rund 4.000 Hektar Land hat sich die Firma derzeit zwischen Leschkirch und Hermannstadt gesichert. Noch längst nicht alles sei bewirtschaftet, betont Widmer. „Im nächsten Jahr – mit Futterbau, Ackerbau und Weiden – werden es ungefähr 1.000 Hektar sein.“ Die restlichen Flächen halten sie als Landreserve für eine Ausweitung des Geschäfts. Viele der nicht selbst genutzten Flächen verpachtet die Firma an Schäfer und kleinere Landwirtschaftsbetriebe.

Verständnis ist da, Know-how aber fehlt

Nach zwei Jahren steht Karpaten Meat nach Aussage seines Gründers noch immer am Anfang. Geld sei bisher keines verdient worden, investiert dafür umso mehr. „Es geht schon in die Millionen“, so Widmer, wenn auch im niedrigen einstelligen Bereich, wie er hinzu fügt. Sie hätten auf mehr Partner gehofft. Partner, die Teile der Aufzucht übernehmen. Doch die Suche ist schwierig. Es fehlt vielen Landwirten an Know-how, beispielsweise in der Betriebsführung, dem Herdenmanagement, beim Futterbau.

Lediglich drei Partnerbetriebe haben sie bislang mit Bullen und Rindern „bestückt“. Das System funktioniert ähnlich wie in der Industrie. Jeder der Partner übernimmt einen Produktionsschritt für das Endprodukt „Kuh“. Die Partnerbetriebe bekommen die „Genetik“ von Karpaten Meat, das heißt Mutterkühe und produzieren im Gegenzug die Kälber. Die im Frühjahr geborenen Jungtiere kauft die Firma den Züchtern im Herbst ab, um sie auf dem Leschkircher Hof gemäß Kundenwunsch weiter zu mästen. Widmer gibt bei diesem Thema einen kleinen Exkurs in die Funktionsweise der Tierzucht. „Die Kunden wollen heute ein gleichbleibendes Produkt. Sie wollen nicht ein Rind mit 350 Kilo und eins mit 250, sondern sie wollen plusminus 10 Prozent von einem Standard.“ Natürlich sei dies bei einem Naturprodukt nicht einfach so möglich, dennoch könne man sehr viel über die Fütterung steuern.

Im Herbst 2011 steht die erste Bullen-Schlachtung an. Mit Abnehmern vornehmlich in Westeuropa stehe er in Verhandlung, sagt Widmer. Möglicherweise finden Kunden einer großen Fastfood-Kette schon in diesem Jahr eine Burger-Bulette zwischen ihren Brötchenhälften, deren Fleisch aus dem

Harbachtal stammt. Bis zu ihrem Etappenziel, einer 2.000 Tiere starken Herde ist es noch ein guter Weg. 2009 und 2010 wurden insgesamt 320 Rinder importiert, mit denen jetzt langsam die Zucht aufgebaut wird. Die beiden sind zuversichtlich, das ihr Projekt ein Erfolg wird, sehen aber auch die bestehenden Grenzen. „Das Potenzial ist riesig, aber es kann nicht genutzt werden“, sagt Widmer. Deshalb suchen er und Jung den Kontakt zu den Universitäten. Kontakte gibt es zur Landwirtschaftsfakultät in Temeswar/Timișoara, wo sie in Gastvorträgen Studenten und Professoren für die Belange von Agrarunternehmern sensibilisieren. Prinzipiell aber zeigt er sich zufrieden mit der Situation: dank der kleinstrukturierten Landwirtschaft könne man auf Mitarbeiter zugreifen, die ein Verständnis für die Tierzucht haben. Nur der eigene Antrieb zu professionellerem Wirtschaften – eine Lücke, in die Widmer und Jung stoßen.

Weide.jpg

Die Rinder bleiben die meiste Zeit des Jahres auf der Weide.

Unternehmer.jpg

Sie bauen auf langjährige Erfahrung in der Schweizer Fleischbranche: Samuel Widmer (li.) und Stefan Jung.

Mutterkuh.jpg

Durch Zucht soll eine 2.000 Tiere zählende Herde aufgebaut werden.

Fotos: Karpaten Meat