

BOA – Best of Austria. So unbescheiden vermarkten Dani Wintereder und Fred Zehetner das Rindfleisch ihrer BOA-Farm. Was man bei einem Besuch zu sehen bekommt, könnte tatsächlich der Rinder-Himmel auf Erden sein.

Der Schlachthof: Das Tor zum Himmel

Dr. Theres Rathmanner

Donnerstag, 23. Mai 2013, 8:15 Uhr. Wir biegen in eine Schotterstraße ein, sind auf dem Weg nach Mitterhof, Gemeinde Wildendürnbach, nördlichstes Weinviertel. Fuchs und Hase sagen einander hier gute Nacht. Und zwar nicht nur sprichwörtlich: Hasen hoppeln links und rechts der Straße, hier tauchen Rehe auf, dort ein Fasan. Und nach gut einem Kilometer endlich auch die Rinder. Deretwegen sind wir hier. Auf der BOA-Farm von Dani Wintereder und Fred Zehetner.

Tierisch gut

„Best of Austria Beef – mehr als nur Bio-Rindfleisch“ steht auf der Website. Da hat sich jemand die Latte sehr hoch gelegt! Wir wollen wissen, wie hoch. Fred Zehetner begrüßt uns mit einem kräftigen Händedruck. „Ihr wollt uns also heute beim Schlachten helfen? Na, dann suchen wir einmal Gummistiefel für euch!“ Wir trinken dann doch zuerst einmal einen Kaffee und bereiten uns geistig vor. Plaudernd sitzen wir am großen Esstisch im ehemaligen Stadl, durch die großen Fenster beobachten wir die Rinder auf der Weide. „So haben wir uns das immer vorgestellt“, fängt der Hausherr an zu erzählen. Es dauert keine fünf Minuten, um die Leidenschaft zu erkennen, mit der Fred Zehetner und Dani Wintereder ihren Beruf leben.

Kompromisslos und ein bisschen verrückt

Vor über 20 Jahren legte der Oberösterreicher den Grundstein für den Betrieb. Der gelernte Fleischer übernahm als 21-Jähriger die Fleischerei mit 25 Angestellten von seinem Vater. Nach einem Jahr übergab er den Betrieb seiner Schwester und ging in eine Landwirtschaftsschule. „Ich wollte immer Bauer werden!“ Nach einem Jahr stieg er aber auch dort aus, weil er nicht lernte, was er wissen wollte. Es folgte ein Abstecher auf die Universität – Sportwissenschaften und Pädagogik –, daneben arbeitete er in einer Fleischerei für Großkunden. Und startete endlich das Bauer-Sein: mit drei Galloway-Kühen und einem Stier, die er zunächst bei einem befreundeten Bauern eingestellt hatte, wo sie allerdings nicht lange bleiben konnten. Und dann war er das *erste* Mal zur rechten Zeit am rechten Ort. Eines ergab das andere, und binnen zwei Wochen hatte er 14 ha Grund in der Nähe von Salzburg gepachtet, das Studium aufgegeben und war endlich „richtiger“ Bauer. 1993 folgte die Bio-Zertifizierung. Damals war der Betrieb ein reiner Zuchtbetrieb.

Vor 15 Jahren stieß Dani Wintereder dazu. Sie ist ausgebildete Landwirtin, hat die HBLA für Land- und Ernährungswirtschaft Elmerg absolviert und sich in zahlreichen Praktika in Schottland, den USA und vor allem Kanada „bei den besten Lehrern“ umfangreiches Wissen über Galloway- und Aberdeen-Angus-Rinder angeeignet.

Ins Weinviertel verschlug es die beiden 2003. Einerseits war das gewollt, denn dort sind die Bedingungen für ihre Rinderzucht optimal: Es ist trocken und es gibt jede Menge Stroh. Andererseits waren sie einmal mehr zur rechten Zeit am rechten Ort: Ein Großgrundbesitzer verpachtete ihnen 300 ha Fläche, weil, so erzählt Fred Zehetner mit schelmischem Grinsen, er meinte, ihre Idee sei so verrückt, dass sie funktionieren könne. Und sie funktionierte: 2006 kauften sie das Land, heute stehen rund 650 Rinder auf den Weiden an der Grenze zu Tschechien. 2008 wurde das „Kuhhotel“ eröffnet, die Stallungen, in denen die Tiere den Winter verbringen. Im Dezember 2012 ging schließlich der farmeigene Schlachthof in Betrieb.

Galloway und Aberdeen Angus

Mit Galloway-Rindern fing alles an, seit 2003 wächst die Aberdeen-Angus-Herde – natürlich aus guten Gründen: Beide Rassen kommen aus dem angloamerikanischen Raum, sind Fleischrassen mit hervorragender Qualität und von Natur aus hornlos, weshalb das umstrittene Thema Enthornung gar nicht erst diskutiert werden muss. Galloways sind extrem robust, hervorragende Futtermittelverwerter und äußerst friedlich, das prädestiniert sie für die Weide- und Mutterkuhhaltung. Sie haben ein doppeltes Haarkleid, das optisch schafähnlich, allerdings rötlich braun ist. Aberdeen Angus hingegen sind schwarz und glänzend. Beim Züchten wird scharf selektiert und besonderes Augenmerk auf „Leichtkalbigkeit“ gelegt: Die ist ausschlaggebend dafür, dass die Kühe ihre Kälber in 99 % der Fälle ohne menschliche Hilfe zur Welt bringen. Nachwuchs entsteht teilweise auf natürlichem Weg, teilweise durch künstliche Befruchtung. Letzteres ist nötig, um regelmäßig neues Genmaterial in die Herde einzubringen. Männliche Kälber mit Bestimmungsfleisch werden im Alter von einem Monat unter Betäubung kastriert, weshalb das Fleisch hier ausschließlich von Ochsen und Kalbinnen stammt.

Die Philosophie: „Das Glück der Tiere isst man mit“

Das Angebot der BOA-Farm umfasst heute Zuchtrinder sowie Frischfleisch. Darüber hinaus gibt es Hundefutter aus den Resten der Fleischverarbeitung und seit kurzem Schweinefleisch – übrigens dieselben Rassen wie am Labonca-Biohof (siehe eh 4/2012).

Hinsichtlich der Qualität herrscht Kompromisslosigkeit: Sowohl die Zuchttiere als auch das Fleisch müssen hohen Qualitätsstandards gerecht werden. Und die gehen weit über gesetzliche Vorgaben, wie die Bio-Verordnung, hinaus. Dass der Betrieb biologisch wirtschaften muss, war für Fred Zehetner von Anfang an keine Überlegung, sondern logische Konsequenz: Ackerbau braucht Dung, also Viehhaltung, und die Viecher brauchen Futter – Kreislaufwirtschaft, wie sie im Buche steht, wird hier praktiziert, zum Teil in Kooperation mit dem Hofnachbarn. Was die Philosophie der BOA-Farm aber am stärksten auszeichnet, ist der Respekt gegenüber den Tieren. Ihr Wohlbefinden steht im Zentrum.

- » Deshalb leben und fressen die Rinder drei Jahreszeiten lang ausschließlich auf der Weide, mit Flächen von 0,5 ha pro Tier. Den Winter verbringen sie im „Kuhhotel“ genannten Stall, einem teilweise überdachten Areal mit reichlich Stroh-Einstreu, wo jedem Tier fast 40 m² zur Verfügung stehen. In dieser Zeit fressen sie Heu, Grassilagen und Stroh. Getreide, Mais oder Soja stehen nie auf dem Speiseplan.
- » Deshalb leben die Kälber in Mutterkuhhaltung und trinken mindestens acht Monate lang Muttermilch.
- » Deshalb wird möglichst stressfrei geschlachtet.
- » Und deshalb erhielt die BOA-Farm 2012 den Bundestierschutzpreis von Gesundheitsminister Stöger.

Der Respekt gegenüber den Tieren geht so weit, dass die Wintereder-Zehetners zunehmend auf die Vermarktung von Fleisch statt den Verkauf von Zuchttieren setzen. Letztere landen nämlich nicht immer in Bedingungen, die dem Verständnis der BOA-Farm-Betreiber entsprechen. Im eigenen Betrieb hingegen seien optimale Gegebenheiten gewährleistet. Deshalb sei es ihnen am liebsten, die Tiere blieben von der Geburt bis zum Tod bei ihnen.

Einen eigenen Schlachthof zu errichten, war da die logische Konsequenz. Mittlerweile sind sie dennoch der größte Zuchtbetrieb Österreichs, verkaufen ihre Zuchttiere europaweit, Rindersamen sogar in alle Welt.

Stressfreies Schlachten und hohe Fleischqualität

Wir haben mittlerweile die Gummistiefel an und befinden uns im Schlachthof. Wobei „Schlachthof“ ein viel zu großes Bild suggeriert. Es ist eher ein Schlachthaus in der Dimension eines kleinen Bungalows, in dem üblicherweise ein bis drei, maximal fünf Tiere pro Woche geschlachtet werden. „BOAs Gate Heaven“ nennen sie das Gebäude ihrer Diktion treu bleibend. Den Tötungsprozess haben wir miterlebt, und wir können jetzt nachvollziehen, warum sie das Schlachten als „stressfrei“ bezeichnen: Das Tier wirkt bis zum Betäubungsschuss vollkommen entspannt. Den Todesstoß, also das Durchschneiden der Halsschlagader, spürt es nicht. Auch nicht das Ausbluten. Der Fleischermeister gibt dem Tier Zeit: „Wir lassen es aushauchen.“ Dafür geht danach alles schnell: Zuerst bindet er die Speiseröhre ab, damit der Reflux aus dem Magen nicht das Fleisch kontaminiert. Dann beginnt er, dem Tier das Fell abzuziehen. Das wird später abgeholt und zu Leder verarbeitet. Wir können gar nicht so schnell schauen, schon haben wir Messer in der Hand und bekommen die Anweisung, mit dem Häuten weiterzumachen, dabei aber auf keinen Fall die Fettschicht zu verletzen, die während des Reifens das Fleisch schützt.

Apropos Reifen. Auf diesem Hof ist man nicht nur kompromisslos in Sachen Respekt gegenüber dem Tier, sondern auch in Sachen Fleischqualität. Aberdeen Angus und Galloways sind für ihr zartes, gut marmoriertes und schmackhaftes Fleisch bekannt. Die Haltung und Schlachtung tragen das Ihre zur herausragenden Qualität bei: Die Tiere werden im Alter von zirka zwei Jahren geschlachtet, nicht wie herkömmlich mit 17 bis 19 Monaten, da die Geschmacksbildung erst ab 18 Monaten erfolge, erläutert Fred Zehetner. Mais und Getreide verfüttere er auch deshalb nicht, weil das geschmacklose Fleisch ergebe, im Gegensatz zu dem aromatischen, das Gras und Kräuter fressende Weiderinder ausbilden. Das entspannte Schlachten sei überhaupt der Knackpunkt: „Wenn das Tier beim Schlachten Stress hat, machst du dir die ganze zu Lebzeiten aufgebaute Qualität zunichte.“ Dass diesen Hof ausschließlich gereiftes, gut abgehangenes Fleisch verlässt, muss wohl nicht extra erwähnt werden. Interessantes Detail: Der Fleischermeister lagert die Rinderhälften im sogenannten Tender-Stretch-Verfahren; eine spezielle Art der Aufhängung der Schlachtkörper, die das Fleisch zarter macht, aber mehr Platz benötigt, weshalb es in industriellen Schlachthöfen nicht angewendet wird.

Zu Fred Zehetners und Dani Wintereders Verständnis von Qualität gehört auch die Vermarktung. Hauptsächlich ist das BOA-Beef zu bestimmten Terminen ab Hof zu bekommen (Infos: www.galloway.at; Menüpunkt „Genuss“). Auch das hat natürlich einen Grund: Nähe zum Kunden und Zeit. Wer auf die BOA-Farm einkaufen kommt, sollte Letzteres mitbringen. Für Erstes sorgen der Herr und die Frau des Hauses: Verkauft wird hier nicht über eine Theke, sondern an einem Tisch, einem großen Holztisch, der normalerweise als Esstisch dient. Dazu gibt es Tipps und Geschichten. Definitiv Slow Food!

Wirtschaftlich rentabel

Dass sie zunehmend Fleisch statt Zuchttiere verkaufen, hat auch ökonomische Gründe. Während es in den USA gang und gäbe sei, dass ein guter Deckstier eine stattliche Summe kostet, sehe man das hierzulande ganz anders, erklärt Dani Wintereder. Da die Schlachtung und Zerlegung der Rinder im Betrieb stattfindet, die Wertschöpfung also im Haus bleibt, lässt sich mit dem Fleischverkauf ausreichend verdienen. Selbstverständlich bei entspre-

chenden Preisen: € 60/kg kostet beispielsweise das Filet, € 28 der Tafelspitz, € 18 das Gulaschfleisch und € 9 das Faschierte; alle Preise ab Hof. Auch hier zeigt man sich kompromisslos. Einkommen soll über beste Qualität erzielt werden, nicht über die Menge. „Wenn du mit dem Preis hinaufgehst, regelt sich der Markt von selber.“

Der Betrieb scheint gut zu laufen. Möglicherweise auch deshalb, weil die Wintereder-Zehetners sich dem Wachstumsdiktat bewusst verweigern. Das demonstrieren schon die baulichen Gegebenheiten. „Wir haben das Schlachthaus hier hereingezwickelt und nicht auf die freie Wiese gestellt, weil wir auf gar keinen Fall erweitern wollen“, sagt der Hausherr. Es ist außergewöhnlich, auf diesem Hof beschwert man sich nicht einmal übers Steuerzahlen: „Der größte Feind eines kleinen Betriebes ist die Steuerlogik. Wenn's gut läuft, soll man investieren, damit man weniger Steuern zahlt. Es ist doch kein Verbrechen, dem Finanzamt Geld zu geben!“

Dani Wintereder fasst das Erfolgsrezept so zusammen: Fachliche Qualifikation in einer tollen Kombination – sie: Zuchtexpertin; er: Fleischermeister –, die gemeinsame Leidenschaft für eine Sache, Mut zum Risiko, den Vorteil des Quereinsteigs – keinen Hof übernehmen zu müssen –, keinen familiären Traditionen verhaftet zu sein, keine alten Denkmuster mitzuschleppen. Und eine gehörige Portion Glück. Und dass Manfred Buchinger vom Gasthaus zur Alten Schule in Riedenthal einer der ersten Überzeugten war, hat sicher auch nicht geschadet.



Theres Rathmanner und Marlies Gruber beim Abziehen einer Rinderhaut

Fazit: Die BOA-Farm ist ein schönes Beispiel dafür, wie Rindfleischproduktion optimal ablaufen kann: Extensive Weidehaltung, bei der das Rind nicht in Nahrungskonkurrenz zum Menschen steht, sondern idealtypisch als Verdeder von für den Menschen Unverdaulichem fungiert. Tiergerechte Lebensbedingungen. Stressärmstes Schlachten. Hervorragende Fleischqualität. Und eine Betreiberfamilie, die herausragende Leidenschaft und eine sympathische Portion Kompromisslosigkeit einbringt. Mehr solcher Betriebe, bitte! ◀

Literatur online