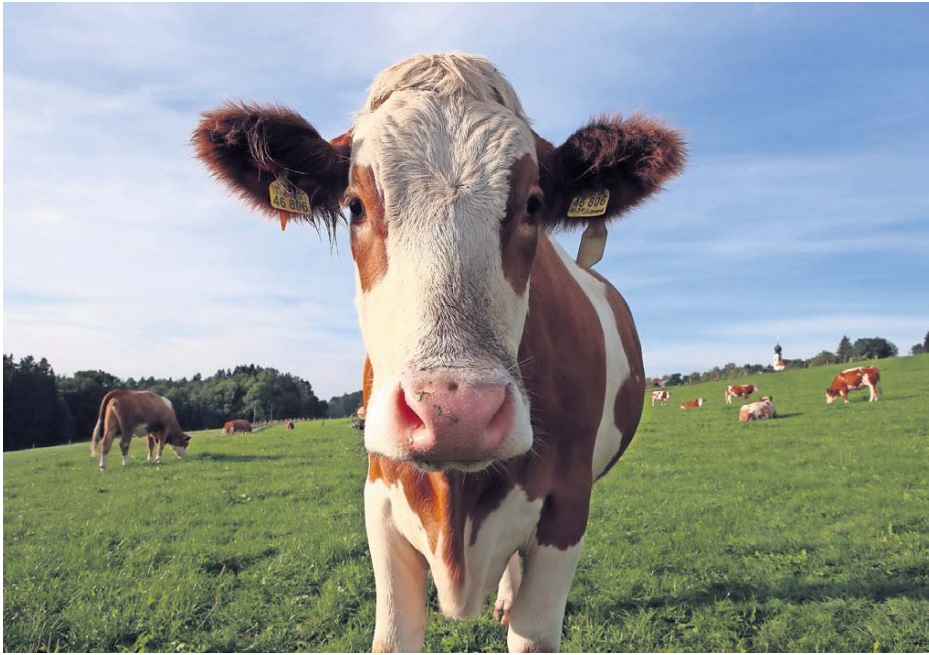


Besser Essen Solidarische Projekte zeigen, dass sich Lebensmittel auch freundlich zu Tier, Umwelt und Mensch produzieren lassen



Geteiltes Vieh

Wenn viele Verbraucher gemeinsam ein Rind schlachten lassen

Bern – Moritz Maier wartet in einem Café in der Nähe des Berner Hauptbahnhofs. Maier, 30, gelernter Informatiker, ist Erfinder eines ziemlich eingängigen Begriffs: Crowdbutchering, gemeinsam Schlachten. Wer ihn das erste Mal hört, wird ein bisschen nervös: Soll die Masse jetzt nicht mehr nur zusammen Projekte finanzieren, sondern auch gemeinschaftlich Tiere aus einandernehmen? Das könnte unschön werden.

So ist es zum Glück nicht. Bei Moritz Maiers Crowdslaughters werden die Tiere traditionell vom Fachmann zerlegt. Die Crowd hat trotzdem viel Macht. Sie entscheidet über Leben und Tod.

Auf der Homepage kuhtellen.ch, die Maier im Frühjahr 2014 gründete, steht im Moment ein Tier namens Fritz zum Verkauf. Rasse Angus Bio Weide Beef, Ohrmarke CH 120.1074.9977.8. Wer will, kann damit zurückverfolgen, auf welchem Bauernhof Fritz sein Leben verbracht hat.

80 Prozent von Fritz sind bereits verkauft, sein Leben wird in den nächsten Tagen beendet werden. „Wir schlachten ein Tier erst dann, wenn es wirklich vollständig verkauft ist“, sagt Maier, der die Plattform zunächst mit einem Partner gegründet hatte, sie seit einigen Monaten aber allein betreibt. Auch der aktuelle Kandidat Fritz bleibt am Leben, bis er vollständig verkauft ist.

In den vergangenen anderthalb Jahren hat die Schweizer Plattform etwa 40 Rinder verkauft. Bis Fritz, von dem inzwischen nur noch einige wenige Prozent zu haben sind, an die Masse ausgeliefert wird, dauert es allerdings noch einige Zeit. Sicher vier Wochen, schätzt Maier und schiebt dann nach: Damit hätten die Kunden kein Problem, im Gegenteil. „Es gibt diesen Trend, dass man wieder wissen will, wie die Waren produziert werden. Dass sie warten müssen, während das Tier geschlachtet und das Fleisch abgehängt wird, gefällt den Leuten sogar. So bekommen sie wieder ein Gefühl für die Prozesse, die hinter dem Produkt stehen.“

Um die Beziehung zwischen den Rindern und seinen Kunden noch zu verstärken, setzt Maier auf eine möglichst lokale Produktion.

Es gebe nur vier Landwirte, von denen er Tiere bezieht, sagt er. Alle seien hier in der Region, also unweit der Bundeshauptstadt Bern, alle kennt er persönlich. Und: Bei jedem Landwirt schaut Moritz Maier selbst im Stall vorbei, um die Tiere in Augenschein zu nehmen und sich dann eines auszusuchen.

„Man sieht ja, dass ich gerne Fleisch esse“, sagt Maier und hebt leicht die Arme seines ziemlich kräftigen Körpers.

Ein gutes Rind, sagt Maier, habe das ideale Verhältnis von Fett und Fleischmasse, sei auf der Weide gewesen und dann mit

selbstangebautem Bio-Mais gefüttert worden. Wenn er eins sehe, das für kuhtellen.ch infrage kommt, wisse er das sofort.

„Bei großen Labels haben die Bauern Vorgaben, sie müssen das Rind schlachten, wenn es ein bestimmtes Alter erreicht hat. Schon bei einer kleinen Abweichung bekommen sie Probleme“, sagt Maier. Bei ihm sei das anders, er könne auch noch zwei Wochen warten, wenn das Tier noch nicht so weit sei. Generell gebe es weniger Stress. „Deshalb ist es auch für die Landwirte angenehm, ihre Tiere über die Plattform zu verkaufen.“

Und auch die Kunden seiner Homepage scheinen zufrieden zu sein: Obwohl die Preise höher sind als im Supermarkt und kuhtellen.ch seine Ware ausschließlich innerhalb der Schweiz verschickt, bestellen Hunderte Kunden bei Maier.

180 Franken zahlt man für ein Vier-Kilogramm-Kennlernpaket, darin enthalten sind Entrecôte und Hohlrücken, aber auch Siedfleisch, Ragout, Geschnetzeltes. Wer einen großen Tiefkühler hat, wählt das Gourmet-Paket: acht Kilogramm Steak, Würste, Hamburger und Hack für 330 Franken.

„Wir schlachten ein Tier erst dann, wenn es vollständig verkauft ist.“

Billiger wird es in der Rubrik „Nose-to-Tail“ von Kopf bis Fuß also: Hier kann man schon ab fünf Franken Teile kaufen: Markknochen, Herz, Schwanz. Nichts soll weggeworfen werden.

Beim wollhaarigen Weideschwein, das Maier seit einigen Wochen ebenfalls im Angebot hat, ist die Aufteilung noch etwas rudimentärer: Ein Achtel Schwein kostet 170 Franken, ein Viertel Schwein 320. Die Schweine sind klein und robust, dank ihrer langen Haare halten sie auch kältere Temperaturen aus, können das ganze Jahr draußen verbringen. Ihr Fleisch wird nur etwa zwölf Tage abgehängt, die Kunden bekommen es schon etwa zwei Wochen nach dem Einkauf zugestellt.

Mit seinem Geschäftsmodell hat Maier inzwischen auch das Interesse deutscher Magazine geweckt. Sein Bio-Fleisch nach Deutschland liefern, das will er trotzdem nicht. Die Lieferwege dort seien so lang, dass der Transport nicht mehr besonders nachhaltig sein könne. Zudem seien die deutschen Verbraucher zu preissensibel, um so viel Geld für Fleisch auszugeben.

Maier versucht, die Kunden zu mehr Wertschätzung zu erziehen: „Dadurch, dass das Tier einen Namen hat und sie auf sein Fleisch warten, verstehen sie, um was für ein aufwendiges Produkt es sich handelt“, glaubt er.

Und, sagt er: „Es ist auch einfach feines Fleisch.“

CHARLOTTE THEILE



Marmoriertes Steak: Feine Fettüderchen sprechen für gute Qualität.

FOTO: DPA