

Die Gewissensfrage

Ist Nachhaltigkeit und Fleischgenuss ein Widerspruch? Über den Umgang mit Fleisch in der nachhaltigen Spitzengastronomie

Der Genuss von Fleisch wird zunehmend kritisch betrachtet. Die Kuh gilt als Klimakiller. In unserem Restaurant streben wir eine ganzheitliche gastronomische Nachhaltigkeit an und bieten darum auch tierische Produkte an. Denn Tierhaltung ist nicht gleich Tierhaltung. Im Gegensatz zur aktuellen Wahrnehmung können Nutztiere Voraussetzung für eine zukunftsfähige Landwirtschafts- und Gastronomiekultur sein.

Auf Statussymbole wird verzichtet

Gerne möchte ich von einem unserer Partnerbetriebe, dem Bioland-Hinterbachhof in Malsch bei Ettlingen, erzählen. Der Mutterkuhbetrieb ist nur eine viertel Stunde von uns entfernt. Regionaler geht es nicht. Es werden dort Hinterwälder Rinder gehalten, eine alte und gefährdete Nutztier rasse, die sich hervorragend an die klimatischen und vegetativen Begebenheiten vor Ort angepasst hat. Die Rinder fressen hier ganzjährig Gras und Heu. Es wird kein Futter importiert, das vorher auf ehemaligen Regenwaldflächen in Lateinamerika angebaut wurde. Die Tiere grasen stattdessen auf alten Streuobstwiesen.

Diese wunderschöne Kulturlandschaft müsste ohne Beweidung mit dieselbetriebenen Traktoren gemäht werden, um sie zu erhalten. Die Pflege der Streuobstwiesen durch die Rinder ist ein wertvoller Beitrag zum Erhalt

Speisen à la carte: mit oder ohne Fleisch.



Hinterwälderrind als Teil der Bio-Landwirtschaft.

der Artenvielfalt. Außerdem sind Weiden sogenannte CO₂-Senken.

Was gehört noch zur zukunftsfähigen Landwirtschaft? Das Tierwohl. Dem liegt auf dem Hinterbachhof alles zugrunde. So erklärt sich auch der an drei Seiten offene Stall, der so großzügig gebaut ist, dass die Rinder sich mit ihren imposanten Hörnern nicht aus Versehen verletzen. Und der Geschmack des Fleisches? Die Wiese, also frische Gras- und Kräuternoten, finden sich im Geschmacksbild des Fleisches wieder. Dadurch entsteht eine magische Spannung zwischen dem Malscher Bioland-Hinterwälderfleisch und zum Beispiel einer klassischen Sauce Béarnaise. Das ist wichtig, denn Nachhaltigkeit muss auch schmecken. Das Anwenden traditioneller Rezepte und deren Neuinterpretation, um das ganze Tier für unsere Gäste attraktiv zu verarbeiten, ist ein wichtiger Aspekt unserer Arbeit für eine zukunftsfähige Gastronomiekultur. Wir verarbeiten immer ein ganzes Rind. Es fällt also auch keine Transportenergie an, um Teilstücke des Tieres international zu vermarkten. Die Nachzucht und bald sogar das Schlachten finden vor Ort auf dem Hof statt. Sämtliche damit verbundenen CO₂-Emissionen entfallen und das lokale Metzgerhandwerk bleibt erhalten.

Statussymbole wie Stopfleber gibt es bei uns nicht. Auch Filet bekommen unsere Gäste selten – weil das Tier eben nur sehr wenig davon hat. Bei uns wird geschmort, sous-vide-gegart, gewolft und farciert. Es werden Pasteten, Terrinen, Füllungen, Fonds, Saucen und Würste hergestellt. Dadurch entsteht geschmackliche und kulturelle Vielfalt.

Das Rind ermöglicht also unter den richtigen Bedingungen eine klimaschonende Landwirtschaft und eine vielfältige Gastronomiekultur. Es hilft uns auch, menschliche Beziehungen zu pflegen, wirtschaftlich in ländlichen Regionen erfolgreich zu sein, gastronomische Traditionen zu bewahren, unsere Kulturlandschaft zu erhalten und unsere Landwirtschaft stark und sicher zu machen.

Andrea Gallotti, Inhaberin des Erasmus, ist gelernte Köchin und hat die Ausbildung zur „staatlich geprüften Fachkraft für die Landwirtschaft“ absolviert.

Erasmus, Karlsruhe: Erasmus ist seit 2016 das erste Bio-fine-dining-Restaurant Deutschlands. Aufnahme in die Vereinigung der „Bio-Spitzenköche“ im Sommer 2018, u.a. ausgezeichnet mit dem Grünen MICHELIN-Stern.

Im Bio-fine-dining-Restaurant haben die Gäste die Wahl zwischen zwei Menüs, vegetarisch oder mit Fleisch bzw. Fisch, mit 4 oder 6 Gängen (ab 89 Euro) sowie Speisen à la carte.



Tier und Landwirtschaft

Frau Moewius, welche Rolle spielt die Tierhaltung in der Öko-Landwirtschaft?

Die artgerechte Tierhaltung ist ein Grundpfeiler der Ökologischen Landwirtschaft. Wer in einem Kreislauf wirtschaften will, in dem der Boden die Pflanze ernährt, dann gehören Tiere dazu. Es herrscht der Grundsatz der sogenannten „flächengebundenen Tierhaltung“: nur eine definierte Anzahl von Tieren dürfen auf einer bestimmten Fläche gehalten werden. In der herkömmlichen Tierhaltung gibt es diese Vorschrift nicht, was zu den bekannten Problemen führt. Außerdem ist in der Bio-Landwirtschaft der Erhalt der Tiergesundheit als zentraler Aspekt festgelegt.

Welchen Einfluss hat die Gastronomie?

Die nachhaltige Gemeinschaftsverpflegung ist ein extrem großer Hebel für den Umbau des Ernährungssystems. Sie führt zu gesünderen Menüs, stärkt regionale Bio-Landwirtschaft bzw. pusht die Umstellung auf Öko. Heimische Öko-Zutaten bieten die große Chance, dass die Bauern ihre Produkte regional absetzen können. Und mehr Öko-Landbau tut Artenvielfalt, Klima, Böden und Wasser gut.

Gibt es gute Beispiele?

Bei den House of Foods, Dänemark, wurde 90 % Bio-Anteil in der öffentlichen Verpflegung erreicht. Berlin schreibt 50 % Bio im Mittagessen der Grundschulen ab 2021 vor. Die Zahl der Öko-Modell- und Musterregionen in Bayern, Hessen und Baden-Württemberg steigt. Die Transformation gelingt nur, wenn man die ganze Kette denkt, bis auf den Teller. Generell müssen wir weniger Fleisch essen und darauf achten, wie es erzeugt wurde.

Joyce Moewius ist Mitarbeiterin des Bund Ökologische Lebensmittelwirtschaft e.V. (BÖLW)