



Bruderkalb stößt auf Interesse

Landwirtschaft Gemeinsam mit anderen Hohenloher Bauern setzen Julia Rupp und Julian Klopfer von den Honhardter Demeterhöfen auf Bio-Fleisch aus kuhgebundener Aufzucht. *Von Petra Charlotte Braig*

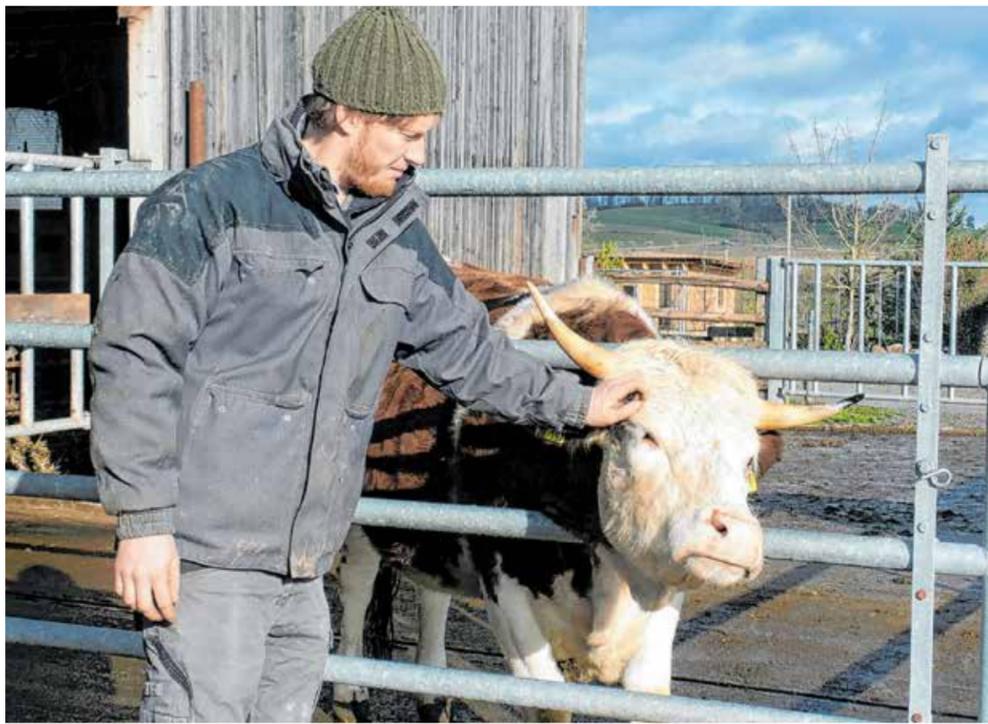
Noch kein Jahr ist sie alt, die Initiative Bruderkalb, und schon kann sie Erfolge in Sachen Vermarktung vorweisen: In der Gastronomie wie auch im Handel haben sich bereits erste interessierte Abnehmer gefunden. Darunter die Kette Kaufland, die demnächst in mehreren baden-württembergischen Filialen das Bio-Kalbfleisch aus der Region Hohenlohe anbieten wird.

Neben den Honhardter Demeterhöfen sind im Initiativkreis noch drei weitere landwirtschaftliche Betriebe aus den Landkreisen Hohenlohe und Schwäbisch Hall vertreten, alle mit Demeter- oder Bioland-Siegel. Anja Frey vom Völkleswaldhof in Oberrot brachte das Projekt im Juli 2019 ins Rollen. Ziel der Initiative sind „die artgerechte Kälberaufzucht und Mast aller auf dem Bio-Milchviehbetrieb geborenen Kälber sowie eine anschließende regionale Bio-Kalbfleisch-Vermarktung“.

Artgerechte Aufzucht heißt im Falle der Demeterhöfe: kuhgebunden. Kälber finden sich dort nach der Geburt nicht in Einzelverschlüssen samt Eimern wieder; vielmehr bleiben sie zunächst in Kleingruppen mit ihren Müttern oder Ammenkühen zusammen. Im Moment betreiben zwei Kühe gemeinsam fünf Kälber im dick eingestreuten Laufstall mit angrenzendem Auslauf. Bei entsprechender Witterung geht es auf die Weide. „Wir praktizieren diese Aufzuchtform schon seit über 20 Jahren“, sagt Julia Rupp. Für die junge Landwirtin und ihren Partner Julian Klopfer ist die Bruderkalb-Initiative ein logischer nächster Schritt.

Köche als Fans

Zweimal sei Fleisch von der Bruderkalb-Initiative bei öffentlichen Anlässen verkostet worden, berichtet Klopfer, zuletzt im Febru-



Julian Klopfer von den Honhardter Demeterhöfen beteiligt sich an der Bruderkalb-Initiative. Foto: privat

ar auf der Biofach-Messe in Nürnberg. Auch unter Köchen hat das Bio-Kalbfleisch schon Fans: Ende Januar bereitete Max Korschinsky, Küchenchef der „Mohrenköpfe“-Gastronomie in Wolpertshausen, dort in Kooperation mit dem Verein Slow Food diverse Spezialitäten vom Hohenloher Bruderkalb zu.

Schon im Jahr zuvor hatte das Restaurant der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft erstmals Gerichte vom Bruderkalb angeboten. Insgesamt habe er in seiner Küche bereits fünf Tiere zerlegt und verarbeitet, berichtet Korschinsky, der das regionale Bio-Fleisch aus kuhgebundener Aufzucht auch als Mitglied der Slow-Food-Köchervereinigung besonders zu schätzen weiß: „Der

hervorragende Geschmack, die artgerechte Aufzucht, kurze Transportwege, erzeugt nach transparenten Richtlinien; all das macht das Fleisch des Bruder-

kalbs für mich zur wahren Delikatesse der heutigen Zeit. Waren lange Zeit nur der Geschmack und der Preis entscheidend, stehen heute vor allem auch ökolo-

Initiative Bruderkalb: Mehr Respekt vor dem Tier

Vier bäuerliche Betriebe aus der Bio-Musterregion Hohenlohe leben eine Alternative zur bislang gängigen Praxis im Umgang mit Stierkälbern aus Bio-Betrieben vor. In der Regel landen diese kurze Zeit nach der Geburt in konventionellen Mastbetrieben. Kritik daran wird zuneh-

mend laut. Darauf reagiert die Initiative Bruderkalb.

Die Initiative will einen anderen Weg gehen. Die Leitlinien dafür sind klar festgelegt. Eine ganz wichtige Voraussetzung ist die kuhgebundene Aufzucht, die im Bereich der ökologischen Land-

wirtschaft keine Selbstverständlichkeit ist. Ansprechpartner für Erzeuger der Hohenloher Bruderkalb-Initiative ist Anja Frey, E-Mail: voelkleswaldhof@t-online.de. Ansprechpartner für Gastronomie und Handel ist Werner Vogelmann, E-Mail: werner.vogelmann@besh.de.

gische Aspekte im Vordergrund. Hier möchte ich auch als Gastronom und vor allem als Koch meinen Teil zur regionalen Wertschöpfung und Wertschätzung leisten.“

Kürzlich ist sich die Bruderkalb-Initiative mit Kaufland einig geworden. „Zum Start im Laufe des Frühjahrs wird es in sechs Filialen in Baden-Württemberg etwa acht Artikel in Selbstbedienung geben, die preislich im Premium-Bereich angesiedelt sind“, teilt Anna Münzing von Kaufland auf Nachfrage mit.

Drei Kälber pro Woche

Welche Standorte es genau sein werden, konnte Münzing noch nicht sagen, „aber Crailsheim wird beim Start noch nicht dabei sein“. Dafür stehen bestimmte Konditionen fest: „In der Startphase nehmen wir drei Kälber pro Woche ab. Die Schlachtung und Verarbeitung erfolgt durch die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, mit der wir in Lieferantenbeziehung stehen.“

Von diesem ersten richtigen Vermarktungserfolg erhofft sich die Bruderkalb-Initiative nicht zuletzt, dass andere Öko-Bauern im Umkreis auf das Projekt aufmerksam werden und sich eventuell daran beteiligen. „Wir werden bald mehr Bauern brauchen, die Kälber liefern“, ist Julian Klopfer optimistisch.

Hinsichtlich des Absatzmarktes sind die Hohenloher Landwirte relativ offen. Unter anderem kämen auch Naturkostläden oder Metzger als Abnehmer infrage, heißt es. Was potenzielle Interessenten jedoch wissen müssen: Ihren Leitlinien entsprechend legt die Bruderkalb-Initiative Wert darauf, ihre Tiere, deren Schlachtgewicht bei maximal 160 Kilogramm liegt, im Ganzen zu vermarkten – Teilstücke sollen nicht erhältlich sein.

Eltern müssen nicht zahlen

Betreuung Frankenhardt erhebt im April keinen Kindergarten-Beitrag.

Frankenhardt. Bürgermeister Jörg Schmidt hat bekannt gegeben, dass der Kindergarten-Beitrag und der Krippen-Beitrag für April ausgesetzt werden. „Wie lange die Schließung der Kindergärten andauert, lässt sich heute leider noch nicht vorhersehen“, schreibt die Gemeinde in einer Mitteilung. „Nach der Verordnung der Landesregierung gilt die Schließung zunächst bis 19. April.“ Die Regelung gelte analog auch für die Kernzeit- und Mittagsbetreuung der Grundschule inklusive Mittagessen. Die bereits abgebuchten Gebühren werden zurückerstattet.

Einbrecher in Gaststätte

Frankenhardt. Unbekannte sind im Zeitraum zwischen Donnerstag, 15.30 Uhr, und Samstag, 15 Uhr, in die Gaststätte am Burgbergturm eingebrochen. Der angerichtete Sachschaden beträgt nach Angaben der Polizei mehrere Hundert Euro, gestohlen wurde nach ersten Erkenntnissen aber nichts. Die Polizei bittet Zeugen, sich unter Telefon 0 79 51 / 48 00 zu melden.



Elternbeiträge ausgesetzt

Rot am See. Weil die Kindergärten von Rot am See derzeit geschlossen sind, setzt die Gemeinde – entsprechend der Empfehlung des Gemeindetages und des Städtetages Baden-Württemberg – den Einzug der Elternbeiträge für den April zunächst aus. „Eine abschließende Entscheidung über die Erhebung ist hiermit jedoch noch nicht verbunden“, schreibt die Gemeinde.

Gemeinde will keinen Maststall beim Schuckhof

Stellungnahme Blauefelden bringt als Nachbar zahlreiche Einwände gegen landwirtschaftliches Vorhaben vor.

Blauefelden/Rot am See. Ein junger Landwirt aus Rot am See will einen Hähnchenmaststall für 29 900 Tiere bauen – und stößt damit auf Ablehnung bei Anwohnern. Der eigentliche Bauplatz, den er sich ausgesuckt hatte, liegt etwa 1000 Meter von der nächsten Wohnbebauung entfernt bei Rot am See. Das Landratsamt hat die Genehmigung erteilt, auch der Gemeinderat von Rot am See versagte sein Einvernehmen nicht. Weil es aber zu Widersprüchen von mehreren Anwohnern kam, empfahl das Landwirtschaftsamt, einen Alternativstandort zu suchen. Dieser liegt an der Gemarkungsgrenze zu Blauefelden, nur knapp 450 Meter vom Schuckhof entfernt – und stößt bei den dortigen Bewohnern nicht auf Gegenliebe (*unserer Zeitung berichtete*).

In seiner jüngsten Sitzung hat sich auch der Blauefeldener Ge-

meinderat mit dem Vorhaben beschäftigt. Die Kommune wird als direkter Angrenzer in dem Bebauungsplanverfahren gehört. Die Verwaltung hatte eine Stellungnahme ausgearbeitet, die sie den Räten vorlegte.

„Erhebliche Geruchsbelastung“

Zahlreiche Einwände gegen den Hähnchenmaststall werden vorgebracht. Es sei mit einer unzumutbaren Immissionsbelastung zu rechnen. Bereits ein Putenmastbetrieb und ein Schweinemastbetrieb in der Nähe des Schuckhofs brächten eine erhebliche Geruchsbelastung mit sich. „Zusätzlich hält sich im anliegenden Grettenbach, in einer natürlichen Senke, die Luftlage länger, wodurch auch die Immissionsbelastung länger anhält“, so die Gemeindeverwaltung. Eine zusätzliche Geruchsbelastung sei „unzumutbar“.

Darüber hinaus wird auf erhebliche Geräuschimmissionen verwiesen, mit denen zu rechnen sei. Und das, wo doch bereits zwei Windkraftanlagen in circa 1000 Meter Entfernung Rotor- und Windblattgeräusche erzeugten. Weitere Einwände: Im anliegenden Grettenbach sei mit einer höheren Belastung durch Abwässer zu rechnen, die bestehenden Wege seien nicht für die Erschließung und Versorgung des Hähnchenmastbetriebs geeignet, außerdem handle es sich dabei um Radwege – weshalb auf ihnen verkehrendes schweres Gerät ein erhöhtes Gefahrenpotenzial darstelle.

Die Stellungnahme stieß bei den Gemeinderäten durchaus auf Zustimmung. Einige verwiesen auf die Einwände der Schuckhof-Anwohner. Ihre Interessen habe man zu vertreten. Für sie sei das Projekt „eine erhebliche Be-

lastung“, sagte etwa Martin Steinbrenner. Man müsse sich fragen: „Will man es selber vor der Haustür haben?“

„Geht es um Messungen oder um ein Bauchgefühl?“

Philipp Kreuzer
Gemeinderat von Blauefelden

Gegenwind gab es dagegen von jungen Landwirten im Gremium. „Ich kann die Punkte nicht teilen“, sagte Philipp Kreuzer. Ob der Verweis auf Geruchsimmissionen aufgrund von Messungen zustande komme oder ob es nur um ein Bauchgefühl gehe, wollte er beispielsweise wissen. Es sei sehr viel Unwissenheit festzustellen. Einige Bedenken könne man bei jedem einzelnen Stall vorbringen – „der Gemeinderat steht also

grundsätzlich ablehnend zur Nutztierhaltung“. Das habe immer mit dem konkreten Fall zu tun, wandte Bürgermeisterin Petra Weber ein.

Johannes Hofmann räumte ein, er sei „zweigeteilt“. Die Schuckhöfer seien „Bürger unserer Gemeinde, zu denen wir stehen müssen“. Andererseits könne er beispielsweise den Einwand in Bezug auf den Grettenbach nicht nachvollziehen: Das Wasserwirtschaftsamt würde es niemals zulassen, dass es dort zu Verunreinigungen komme.

Weber betonte abschließend, es gehe hier nur um eine Information der Räte. Welche Bedenken tatsächlich zu halten seien, müssten im Ernstfall Gutachter prüfen. Klar ist indes, dass der Landwirt sowieso am liebsten am ursprünglich vorgesehenen Standort bei Rot am See bauen würde. *Sebastian Unbehauen*

POLIZEI-BERICHT

Unfall mit Verletzten

Wallhausen. Eine 27 Jahre alte BMW-Fahrerin ist gestern gegen 8.45 Uhr auf der B 290 in Wallhausen, kurz vor dem Ortsausgang Richtung Rot am See, auf einen Fiat aufgefahren. Sie hatte zu spät bemerkt, dass dessen Fahrer nach links abbiegen wollte. Die BMW-Fahrerin und die 81-jährige Beifahrerin im Fiat wurden leicht verletzt. Der Schaden beläuft sich auf rund 30 000 Euro.

Reh gegen Auto

Frankenhardt. Einen Wildunfall hat es am Sonntag gegen 20.20

Uhr zwischen Gründelhardt und Markertshofen gegeben. Ein Reh sprang auf die Fahrbahn und gegen den Mitsubishi einer 56 Jahre alten Frau. Nach der Kollision rannte es weiter in eine Wiese. Am Auto entstand ein Schaden von rund 5000 Euro.

Tresor gestohlen

Gaildorf. Unbekannte haben am Freitag gegen 9.45 Uhr einen Tresor mit Bargeld aus einer Wohnung in der Straße Chausseehaus in Unterrot gestohlen. Der 74-jährige Eigentümer hatte in geringer Entfernung zum Tresor geschla-

fen und nicht bemerkt, wie die Einbrecher seine Wohnung betreten. Erst als die Täter wieder gingen, wurde der Mann aufmerksam. Wenig später meldete eine Zeugin der Polizei drei Männer, die Sturmhauben trugen, in einen auffällig blauen Kleinwagen stiegen und in Richtung Gschwend fuhren. Das Auto war zuvor an der Bushaltestelle an der B 298 geparkt gewesen. Die Zeugin beobachtete, wie einer der Männer eine Art Kiste bei sich trug. Die Polizei Gaildorf bittet Zeugen, sich unter Telefon 0 79 71 / 9 50 90 zu melden.

Frieren, waschen, frieren



Frieren, waschen, frieren

Das nennen wir mal echte Nachhaltigkeit! In einem Satteldorfer Teilort werden Gefrierbeutel ausgewaschen, aufgehängt und wiederverwendet. Der HT-Fotograf war so begeistert, dass er die Szene festhielt. *Foto: Ufuk Arslan*

SO IST'S RICHTIG

Friedemann Vogt lautet der Name des Geschäftsführers der Molkereigenossenschaft Hohenlohe-Franken – und nicht Andreas Vogt, wie es fälschlicherweise in der Montagsausgabe des HT stand. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen. Die Molkereigenossenschaft Schrozberg verzeichnet durch die Coronakrise eine gestiegene Nachfrage im Einzelhandel. Nach Vogts Aussage sei die Regionalität ein großer Vorteil. Durch regionale Produktkreisläufe könnten Preise stabil gehalten werden, selbst dann, wenn sie sich anderswo veränderten. Der Kernmarkt der Molkereigenossenschaft liegt in Süddeutschland.