



Mit viel Auslauf und im vertrauten Herdenverband leben die Tiere von Friedrich Hack (im Bild) auf Gottfried Genz' Hof. Auf Rechnung des Metzgers zieht der Landwirt die Rinder bis zur Schlachtreife groß.

Mit Gitterelementen bauen Friedrich Hack und Gottfried Genz einen halbrunden Laufweg auf, der vom Laufhof zum Fanggitter führt.

Nachdem es von seinen Artgenossen separiert wurde, spaziert ein 600 Kilo schweres Tier ohne Hektik durch den Parcours zum Fanggitter.

Eine Seilwinde zieht das Fanggitter samt Rind in die mobile Schlachteinheit. Ein Mechanismus fixiert den Kopf des Tieres.

Enthäutet, ausgenommen und zerteilt verfrachtet Friedrich Hack das Rind ins Kühlhaus.

Montagsmorgen, 8.20 Uhr. Metzger Friedrich Hack fährt auf den Hof von Landwirt Gottfried Genz im hohenlohischen Wohlmuthausen. An der Kupplung ein stattlicher Hänger. Sicht aus wie ein Viehanhänger, ist aber keiner. Hack platziert ihn vor dem Laufhof, auf dem an diesem Morgen ein gutes Dutzend Rinder Landluft schnuppern. Rund 100 dieser Tiere – vom Kalb bis zum schlachtreifen Rind – tummeln sich auf dem Hof: Hacks eigene Rinderherde, die Genz auf Hacks Kosten großzieht.

Hack steigt aus, öffnet die Ladeklappe des Hängers, zieht ein Fanggitter raus. Ein vierrädriges Metallgestell, mit einer Seilwinde im Hänger verbunden. Mit Gitterelementen bauen Hack und Genz einen halbrunden Laufweg auf, der vom Laufhof zum Fanggitter führt. Dann geht Genz zu den Rindern. Ruhig, mit langsamen Bewegungen. Ganz Mann der leisen Töne. Für Hack „ist der Gottfried ein Rinderflüsterer“. Er füttert sie, spricht mit ihnen, sorgt dafür, dass es ihnen gut geht. Sie folgen ihm, weil sie ihm vertrauen. Keine Spur von Aufregung, keine Spur von Hektik. Nur ein Beller von Hofhund Paula sorgt kurzfristig für Bewegung. Behutsam nähert sich Genz einem fast weißen Rind, separiert es mit bloßen Handbewegungen von seinen Artgenossen und dirigiert es mühelos Richtung Laufweg. Völlig ohne Hektik spaziert das 600 Kilo schwere Tier in den Parcours, schnuppert hier und da an den Gittern, steuert – immer mit Blickkontakt zur Herde – das Fanggitter an, läuft rein, fängt sich gleichsam selber und steckt vorne den Kopf raus. Genz löst einen Mechanismus aus, der den Kopf fixiert. Noch immer hat das Rind die Ruhe weg.

Montagsmorgen, 8.34 Uhr. Friedrich Hack zieht die Seilwinde in Gang, die den Fanggitter-Karren samt Rind in den Hänger

zieht. Das zeigt sich noch immer völlig unbeeindruckt. Auch als Hack und Genz die Ladeklappe schließen. Dass dieser Hänger kein normaler Viehanhänger ist, sondern eine mobile Schlachteinheit, zeigt sich spätestens, als Hack ihn an der Frontseite betritt und sein Bolzenschussgerät klarmacht. Zwei, drei Mal dreht das Rind seinen Kopf, bis Hack es um 8.38 Uhr zwischen den Augen ansetzt, auslöst und das Rind betäubt. Dass es sterben wird, bekommt es gar nicht mit. Nicht jedes Rind hat so viel Schwein. Augenblicklich sackt es in sich zusammen. Maximal 60 Sekunden hat der Metzger nun Zeit, das Rind mit einem Bruststich zu entbluten. So will es die Vorgabe. Hack reichen 30.

Montagsmorgen, 8.45 Uhr. Nach 25 Minuten fährt Friedrich Hack wieder vom Hof. In der mobilen Schlachteinheit das vor sieben Minuten geschlachtete Rind. 45 Minuten hat er nun Zeit für die Fahrt zu seinem stationären Schlachthaus im kleinen Weiler Lindelberg bei Pfedelbach. Schlachttag in der Hofmetzgerei Hack. Ein bisschen anders als sonst. Ohne Lebendtransport, ohne Hektik, ohne

45 Minuten Zeit

Nicht jedes Rind hat so viel Schwein

Text und Fotos Juergen Koch

Schlachtung mit Achtung: Metzgermeister Friedrich Hack hält eine eigene Rinderherde und praktiziert als einer von ganz wenigen Metzgern im Land die mobile Hofschlachtung – Schnell und ohne Bürokratie ließ sich das Projekt allerdings nicht umsetzen

Angst und Stress fürs Rind. „Besser geht's nicht“, freut sich Gottfried Genz darüber, dass die ihm anvertrauten Rinder artgerecht aufgezogen und bis zum Tod „mit Respekt und Würde“ begleitet werden.

Fakt ist, dass die Realität oft eine andere Sprache spricht. Obwohl laut amtlicher Schlachtverordnung „Tiere so zu betreiben,

„Rinder sind unheimlich sensibel, solche Stresssituationen sind genau das, was ich nicht will.“
Friedrich Hack

ruhigzustellen, zu betäuben, zu schlachten oder zu töten sind, dass bei ihnen nicht mehr als unvermeidbare Aufregung oder Schäden verursacht werden.“ Doch häufig – vor allem in Großschlachthöfen – erleben sie ihre letzte Lebensphase so: Getrennt von ihrer Herde und vertrauten Umgebung, oft stundenlang im ungewohnten Hänger transportiert und im Schlachthof mit fremden Geräuschen, Gerüchen, Menschen und Tieren konfrontiert. Gestresst, schwitzend, orientierungslos, in panischer Angst. „Rinder

sind unheimlich sensibel, solche Stresssituationen sind genau das, was ich nicht will“, sagt Friedrich Hack und geht mit der Hofschlachtung als einer von ganz wenigen Metzgern in Baden-Württemberg einen anderen Weg: Statt das Rind zum Schlachthaus zum Rind. Seine Motivation dafür wurzelt in Ethik, Tierschutz und handwerklichem Perfektionismus. Es ist Friedrich Hack nicht nur, wie seine Tiere leben und sterben. „Durch die schonende, stressfreie Schlachtung ohne Lebendtransport bekommen das Rind und mit ihm auch das Lebensmittel Fleisch die Wertschätzung, die sie verdienen.“ Ganz wichtig für ihn als Metzgermeister und Fleischsommelier ist auch die bessere Fleischqualität.

Denn es ist hinlänglich erforscht, dass im Körper der Tiere in Angst- und Stresssituationen Adrenalin freigesetzt wird, was zu einer Übersäuerung des Fleisches führt, Geschmack, Zartheit, Wasserhaltevermögen und Haltbarkeit negativ beeinflusst. Mit der Hofschlachtung will Friedrich Hack aber auch einen veränderten Verbraucherhalten Rechnung tragen. Denn die legen beim Fleischgenuss immer mehr Wert auf

nachhaltige Erzeugung und tiergerechte Abläufe.

Schnell und ohne Bürokratie ließ sich Hacks Hofschlachtung allerdings nicht umsetzen. Im Juli 2019 hat er – inspiriert von der Interessengemeinschaft Schlachtung mit Achtung – beim Kreisveterinäramt die „Schlachtung im Haltungsbetrieb“ beantragt. Im April dieses Jahres konnte er seine erste Hofschlachtung durchführen. Ihr rechtlicher Hintergrund: Weil nach EU-Recht nur lebende Tiere in den Schlachthof verbracht werden dürfen, gilt der mobile Schlachthänger juristisch als Teil des stationären Schlachtbetriebs.

Dazu muss er bestimmte Bedingungen erfüllen: So muss das Rind maximal 60 Sekunden nach der Betäubung im geschlossenen Hänger entblutet und in maximal 45 Minuten zum stationären Schlachthof transportiert werden. Der Hänger muss über geschlossene Wände, Decke und Boden samt Hygieneeinheit und Blutauffangwanne verfügen. Alles aufwendig und teuer. Weil ein Schlachtmobil rund 70.000 Euro kostet, hat Friedrich Hack zusammen mit Gottfried Genz und dem Neuensteiner Fahrzeugbauer Hans-Peter Wolf an einem günstigeren Prototypen getüftelt. Immer in Kontakt mit

dem Veterinäramt. Was nach vielen Optimierungen herausgekommen ist, hat Hack rund 40.000 Euro erspart, sich bei den ersten Schlachtungen bewährt und auch den Segen des Veterinäramts gefunden.

Hacks Hofschlachtung voraus ging der Aufbau einer eigenen Rinderherde, weil er nach Wegen gesucht hat, Aufzucht und

„Die Holsteiner bringen das feinfaserige Fleisch und intramuskuläre Fett, die gut bemuskelten Belgier Fleischfülle und Aromatik.“
Friedrich Hack

Haltung seiner Schlachtrinder möglichst tiergerecht zu gestalten. 2016 hat er mit vier Kälbern von Landwirt Willi Stahl aus Westerbach begonnen. „Das war der Anfang, mit der Hofschlachtung hat sich der Kreis jetzt geschlossen“, sagt er. Anfangs durchaus „ein Risiko“. Doch mittlerweile ist seine Herde auf 100 Tiere angewachsen, und im Schnitt schlachtet er zwei Rinder pro Woche. Die Kälber für die Herde kauft Gottfried Genz auf Hacks Rechnung von drei Landwir-

ten aus Westerbach, Künsbach und Schrozberg und zieht sie bis zur Schlachtreife groß. „Der Gottfried sorgt dafür, dass es den Rindern gut geht“, so Hack. Wegen der „besonderen Fleischqualität“ haben sich Landwirt und Metzger für eine Kreuzung aus Holstein-Rind und Weißblauem Belgier entschieden. „Die Holsteiner bringen das feinfaserige Fleisch und intramuskuläre Fett, die gut bemuskelten Belgier Fleischfülle und Aromatik“, erklärt Hack.

Zwölf Hektar Weide

Mit viel Auslauf und im vertrauten Herdenverband leben die Tiere auf Genz' Hof. Im Laufstall, Laufhof und von April bis Oktober auf zwölf Hektar Weiden. Weil gutes Fleisch neben der Bewegung auch von gutem Futter kommt, fressen sie nährstoffreiches Grünfutter, Wiesenheu und getrocknete Luzerne, vermischt mit gehäckseltem Futtermüll, die ebenso für intramuskuläres Fett sorgen wie zugefügtes Gerstenschrot. „Alles zu hundert Prozent regional, altmodisch und aufwendig, aber nachhaltig und sehr hochwertig“, betont Gottfried Genz. Tabu sind Mais, Soja und Silage.

Das Ziel dieser „erfolgreichen Kooperation von Metzger und Landwirten auf Augenhöhe“ sieht Friedrich Hack in einer „hohen regionalen Wertschöpfung“, bei der es „nur Gewinner gibt“. So haben die Landwirte, die die Kälber kreuzen und liefern, nicht nur einen „enormen Mehrwert durch die Kreuzung“, sondern auch eine sichere Abnahme zum fairen Preis, ohne Marktdruck und Dumpingpreise. Gottfried Genz hat durch die Aufzucht als eine Art Dienstleister ein gesichertes Einkommen, trägt aber „keinerlei Risiko“. Friedrich Hack hat die Kontrolle über den kompletten Lebensweg seiner Tiere und sichert sich eine „dauerhaft optimale Fleischqualität“.

Dass eine Hofschlachtung teurer ist als eine konventionelle, liegt auf der Hand. Doch weil Friedrich Hack will, „dass sich auch Normalverdiener den Einkauf bei uns leisten können“, will er die „Kosten nicht auf die Preise umlegen“ und sieht eine Amortisierung „eher langfristig“. Nicht in barer Münze, sondern als Baustein seiner Firmenphilosophie als nachhaltig arbeitender Handwerksbetrieb. „Da wollen wir weiterhin ganz vorne mitspielen“, sagt er, „seit zwei Jahren wächst unser Kundenstamm kontinuierlich, da kann und will ich mir das leisten.“

Montagsmorgen, 9.06 Uhr. Nach 21 Minuten Fahrt kommt Friedrich Hack in seiner Hofmetzgerei an, rangiert den Hänger direkt vor die geöffnete Schlachtaustür. Nur 28 Minuten nach Schlachten des Rinds, 45 Minuten geseht ihm der Metzger dafür zu. Metzger Roland Albrecht wartet schon, zieht das Rind ins Schlachthaus, wo es zunächst enthäutet, ausgenommen und in zwei Hälften geteilt wird, dann mit 320 Kilo Schlachtgewicht ins Kühlhaus wandert. Schlachttag in der Hofmetzgerei Hack. Ein bisschen anders als sonst. Nicht jedes Rind hat so viel Schwein.

Tierschutzpreis

Wichtige Anregungen für seine Hofschlachtung hat sich Friedrich Hack bei der 2015 gegründeten und 2019 mit dem Tierschutzpreis Baden-Württemberg ausgezeichneten Interessen-Gemeinschaft Schlachtung mit Achtung in Kandern geholt. Ihr Ziel: Tiere ohne Lebendtransporte möglichst stressfrei schlachten, dort, wo sie geübt haben. Die Interessengemeinschaft hat eine mobile Schlachteinheit für Rinder entwickelt, die seit 2018 zugelassen ist. Info: schlachtung-mit-achtung.de

Kulinarischer Muttertag

Text von unserer Redaktion

Genuss-Pakete von Landturm Uwe Straub und Herr von Ribbeck – Restbstock La petite Provence und Trattoria da Umberto bieten Menüs-to-go an

Der Muttertag steht vor der Tür – und Gastronomen in der Region schnüren dazu passende Genuss-Pakete.

Das Restaurant Landturm Uwe Straub in Lauffen am Neckar bietet beispielsweise Straubs Muttertags-Kiste zum Abholen an mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Aperitif bis zum Dessert. Für 130 Euro pro Kiste gibt es Appetizer zum Aperitif, Brot und Aufstrich und ein Drei-Gänge-Menü (auch vegetarisch) zum Fertigstellen zu Hause nach Anleitung mit wenigen Handgriffen. Ebenfalls enthalten sind ein Dessert, Pralinen sowie eine Muttertags-Überschung. Eine Kiste ist für zwei Personen ausgelegt. Die Abholung ist am Samstag und Sonntag, 8. und 9. Mai, jeweils zwischen 10 und 12 Uhr möglich. Bestellungen unter Telefon 07131 8730626.

Auch Herr von Ribbeck in Heilbronn hat gemeinsam mit den Cleebronner Winzern ein Muttertags-Paket geschnürt. Die-



Einfach vorbestellen und abholen: Wer sich und seinen Liebsten zum Muttertag zu Hause etwas gönnen möchte, für den haben Gastronomen in der Region besondere Gerichte zusammengestellt.
Foto: Gudrun/stock.adobe.com

ses besteht jeweils aus drei Spargel-Tapas-Kreationen, die in Gläsern eingekocht wurden und zusammen mit drei Weinen der Cleebronner Winzer eine geschmackvolle Kombination bilden. Für 39,90 Euro inklusive Versand können die Pakete unter www.cg-winzler.de bestellt werden.

Drei oder vier Gänge

Die Trattoria da Umberto in Heilbronn kreiert zum Muttertag auf Vorbestellung wahlweise ein Drei- oder Vier-Gänge-Menü mit Mätnen. Auf der Karte stehen unter anderem hausgemachte Kartoffelgnocchi, Tagliatelle Fiori Zucchini, Saltimbocca alla Romana, Filet von Kaiserdorade/Wolfsbarsch und Hähnchenbrustfilet. Das Drei-Gänge-Menü mit Pasta kostet 38 Euro und mit Fisch oder Fleisch 44 Euro. Das Vier-Gänge-Menü ist für 52 Euro zu haben. Dazu gibt es eine spezielle

Weinempfehlung. Bis Montag, 3. Mai, kann vorbestellt werden, nachfolgende Bestellungen werden nach Verfügbarkeit berücksichtigt (Telefon 07131 7247655). Die Abholzeiten sind Samstag, 8. Mai, von 17.30 bis 19.30 Uhr (vakuumiert und kalt, zum Regenerieren), sowie Sonntag, 9. Mai, von 11 bis 13 Uhr (zum Regenerieren mit Anleitung).

Ein neues Menü-to-go gibt es diesen sowie nächsten Freitag und Samstag (30. April und 1. Mai sowie 7. und 8. Mai) auch vom Restaurant Restbstock La petite Provence in Heilbronn. Die drei Gänge, bestehend unter anderem aus Avocado-creme mit Gambas, gebratener Entenbrust mit Mairübchen und Walnussbiskuit und Rhabarber, kosten pro Person 42 Euro. Auch Rot- und Weißwein können gegen einen Aufpreis noch dazubestellt werden. Die Abholung ist (nur bei Reservierung) von 17.30 bis 18 Uhr möglich. Bestellungen werden unter Telefon 07131 4054351 entgegengenommen.

Detox-Diät: Was bringt die Saftkur?

Text Tom Nebe

Sie soll den Körper entgiften, doch die Prozedur ist nicht ohne Risiko und hat auch nicht immer den gewünschten Effekt

Eine Saftkur soll den Körper entgiften und die Kilos purzeln lassen. Diese Detox-Diät hat aber auch Kehrseiten. Der Ernährungscoach und Fitnesstrainer Niklas Schwarz erklärt, was es mit dieser Art des Fastens auf sich hat und worauf man achten sollte.

Die Durchführung ist recht einfach: Rund eine Woche vor dem eigentlichen Start der Saftkur sollte man laut Niklas Schwarz auf Alkohol, Nikotin und Kaffee verzichten. Auch rät der Fitnesstrainer dazu, in den Tagen davor vor allem leichte Kost zu sich zu nehmen. Manche machen vorher auch eine Darmreinigung, zum Beispiel mit Hilfe von Glaubersalz.

Dann beginnt die Kur: Je nach Anwendung wird über drei bis sieben Tage jede Mahlzeit durch 200 bis 250 Milliliter Obst- oder Gemüsesaft ersetzt. In der gesamten Zeit der Saftkur darf zu den Säften nur Wasser, ungesüßter Tee und Gemüsebrühe getrunken werden.



Je nach Anwendung wird bei einer Saftkur über einen Zeitraum von drei bis sieben Tagen jede Mahlzeit durch 200 bis 250 Milliliter Obst- oder Gemüsesaft ersetzt. Foto: monticellio/stock.adobe.com

Der erhoffte Effekt liege in einem gesteigerten Wohlbefinden und einem schnellen Gewichtsverlust, erklärt der Experte der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement in Saarbrücken. Doch es gibt laut Niklas Schwarz auch andere Erfahrungen: Kopfschmerzen und Antriebslosigkeit in Folge der Kur, zum Beispiel. Er weist zudem darauf hin, dass die Deutsche Gesellschaft für Ernährung zwar fünf Portionen Obst oder Gemüse am Tag empfiehlt – darunter ist aber nur eine Portion Saft vorgesehen.

Nach der Kur könnte es zu einem Jojo-Effekt kommen, so dass man das verlorene Gewicht schneller wieder drauf hat als einem lieb ist. Dennoch: Nach Einschätzung der Fachgesellschaft könnte eine Detox-Diät, wie es die Saftkur ist, der Einstieg in die Änderung des Essverhaltens sein. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung rät aber, solche Kuren unter ärztlicher Aufsicht zu machen. Vor allem dann, wenn Medikamente einnimmt. Kinder, Jugendliche, Schwangere und Stillende sollten die Finger davon lassen.
dpa

Körpers mit bestimmten Vitaminen und einem Mangel an Proteinen und Fetten führen kann. Die Wirkung von solchen Entgiftungskuren sei darüber hinaus wissenschaftlich nicht belegt, hält die DGE fest. Es sei fraglich, inwiefern dadurch der Stoffwechsel angeregt werde – das so schnell die Pfunde schmelzen, sei wahrscheinlich auf die geringere Energiezufuhr zurückzuführen.