

BEWUSSTSEINSBILDUNG Miriam Strobach und Gregor Einetter: "Waren kurz davor, Vegetarier zu werden."

nfang der 1980er-Jahre galt das Waldviertler Blondvieh als so gut wie ausgestorben. Dabei ist die alte Rinderrasse perfekt angepasst an das harsche Klima der Gegend, nach der sie benannt ist. Zudem ist ihr Fleisch von hoher Qualität, zart und marmoriert und mit ausgeprägtem Geschmack - weswegen sie in früheren Zeiten hochgeschätzt war und bis nach Wien an den Kaiserhof geliefert wurde. Doch zu verdanken hat sie diese Vorzüge in erster Linie ihrem vergleichsweise langsamen Wachstum und dem folglich geringeren Ertrag. Das wiederum sind Eigenschaften, die dafür sorgten, dass das Blondvieh, wie so viele der alteingesessenen und lokalen Nutztierrassen, in den Jahrzehnten nach dem Zweiten Weltkrieg und einhergehender Industrialisierung der Landwirtschaft zunehmend verdrängt wurde von gewinnbringenderen Rassen, die mehr Milch und Fleisch geben und auf industrielle Weise gehalten werden können. In Folge nahm der Bestand des Waldviertler Rindes rasant ab, bis er sich im Jahr 1982 auf gerade einmal 23 Kühe und drei Stiere belief.

Inzwischen jedoch haben sich die Zeiten geändert, und eine wachsende Zahl an Verbrauchern verlangt nach Alternativen zu billigem Fleisch von intensiv gehaltenen Tieren. Andere wiederum sagen dem Fleischkonsum überhaupt ab und entscheiden sich für einen vegetarischen oder gar veganen Lebensstil. So erging es beinahe auch Gregor Einetter und seiner Partnerin Miriam Strobach. "Wir aßen immer weniger Fleisch und waren kurz davor, Vegetarier zu werden, weil wir von handelsüblichem Fleisch und intensiver Tierhaltung nichts mehr wissen wollten", erzählt Einetter, "gleichzeitig mussten wir erkennen, dass wir in Wahrheit begeisterte Fleischesser waren." Die beiden suchten daher nach Bezugsquellen und nach Landwirten, die andere Wege gehen, ihre Tiere artgerechter halten und verstärkt auf Qualität statt auf Ertrag setzen. Das war gar nicht so einfach: Der bewusste Fleischeinkauf war mit allerlei Mühen verbunden, wie sich alsbald herausstellen sollte. Ständig mussten sie für den gehobenen Fleischgenuss weite Distanzen zurücklegen und sich mit Mindestabnahmemengen oder Verpackungseinheiten herumschlagen, die einen Privatverbraucher nicht selten überfordern. Und genau darin erkannten die beiden eine Marktlücke. "In Gars am Kamp stießen wir auf Roman Schober, einen Fleischer und Schlachter, der schon damals seine Tiere von einem Verein von Landwirten bezog, die alte Nutztierrasen wie Blondvieh und Schweine der Rasse Turopolie hielten", erinnert sich Einetter, "also boten wir an, das Fleisch versandfertig zu machen und uns um den Vertrieb über das Internet zu kümmern."

Aus der Zusammenarbeit mit dem Bio-Fleischermeister Schober entstand im Jahr 2013 die Firma Porcella. "Die ideale Kombination aus artgerechter Tierhaltung und kurzen Transportwege von den Erzeugern in der Gegend über die Schlachtung bis hin zur Verarbeitung des Fleisches sowie das ordentliche und gepflegte Fleischerhandwerk, wie es Schober betreibt, haben uns überzeugt, dass wir ausgehend vom Waldviertel eine außergewöhnliche Qualität anbieten können", erzählt Einetter. Ob ein ähnliches Projekt auch andernorts in Österreich möglich gewesen wäre, kann der Firmengründer nicht ausschließen, allerdings sei das Waldviertel zweifellos eine Gegend, wo sich eine ursprünglichere, kleinteiligere Landwirtschaft als in anderen Gegenden erhalten habe. Und zum anderen besteht hier bis heute ein vergleichsweise hohes Bewusstsein für gepflegtes Handwerk. "Man hat sehr wohl den Eindruck, dass sich diese zwei Bereiche, also Landwirtschaft und Handwerk, im Waldviertel stärker gegenseitig inspirieren und befruchten als irgendwo sonst in Österreich", sagt Einetter.

Zusätzlich zu Fleisch und Fleischprodukten vom Waldviertler Rind und Turopolje-Schwein bietet man inzwischen auch

solches von Kälbern, Lämmern und Hühnern an. Und immer stammt es von Tieren, die extensiv gehalten werden, also vorwiegend im Freien und mit möglichst viel Auslauf – und die in den meisten Fällen alten Rassen angehören. Bei den Schafen sind das solche wie das Jura-Schaf, das

33,3 Prozent der landwirtschaftlich genutzten Flächen in Österreich liegen in Niederösterreich. Beim Ackerland sind es mehr als 50 Prozent, bei den Weingärten 61 Prozent.

 $440.000\,\mathrm{Rinder\,und}$ 750.000 Schweine werden in Niederösterreich gehalten. Jährlich werden in dem Bundesland rund 707.000 Tonnen Kuhmilch erzeugt.

Waldschaf oder das Bergschaf. Bei Schweinen vorwiegend besagtes Turopolje, das eigentlich nicht aus dem Waldviertel stammt. "Ursprünglich kommt es aus der gleichnamigen Gegend in Kroatien, wird aber bereits seit einiger Zeit in Österreich und im Waldviertel besonders gepflegt", betont Einetter. Genau wie das Blondvieh sind auch die Turopolie-Schweine ausgesprochen robuste Tiere, die Wind, Kälte und Wetter trotzen und selbst im bekannt frostigen Waldviertel das ganze Jahr über im Freien gehalten werden können. Ihr Fleisch ist gut durchzogen, im Vergleich zu jenem anderer Rassen dennoch ziemlich fettarm. Für eine konventionelle Mast, wie sie für handelsübliches Billigfleisch gehandhabt wird, eignet sich die Rasse nicht.

Alles in allem eine ideale Voraussetzung in einem Markt, in dem die Anzahl an jenen Verbrauchern steigt, die vorzugsweise weniger, dafür besseres Fleisch verlangen. "Unsere Kunden wissen sehr gut, welche hohe Qualität das Fleisch hat, das wir liefern", sagt Einetter, "da hat sich beim Bewusstsein der Konsumenten viel getan in den letzten Jahren." Immer mehr Leute suchen nach Alternativen und wissen es zu schätzen, dass die Tiere, die sie essen, aus Freilufthaltung stammen und sowohl die Tiere als auch das Fleisch kürzere Transportwege zurücklegen. Vorzüge, die nach Meinung von Einetter selbst bei biologischer Standard-Ware, die preislich im Schnitt kaum billiger sei, nicht immer zutreffen.

Porcella ist während des fünfjährigen Bestehens zu einem wichtigen Abnehmer für die inzwischen mehr als 40 biologisch zertifizierten Landwirte und Züchter im Waldviertel angewachsen, die durch das Versandsystem nun Konsumenten in ganz Österreich und teilweise auch in Deutsch-

> land erreichen können. "Durch den Online-Vertrieb haben wir gegenüber dem stationären Handel den Vorteil, dass wir alle Teile des Tieres anbieten können, ohne dabei ein Lagerrisiko zu haben", betont Einetter. Auf diese Weise könne auch vermieden werden, dass nur die vermeintli

Das Fleisch seltener Tierrassen aus dem Waldviertel können Feinschmecker über ein junges Unternehmen direkt beziehen – das hilft der örtlichen Landwirtschaft und bewahrt die biologische Vielfalt.

FLEISCHESLUST

VON GEORGES DESRUES











REIFEPROZESS Bio-Fleischermeister Roman Schober kümmert sich um höchste Qualität von Rassen wie dem Turopolje-Schwein.



chen Edelteile wie Lungenbraten, Beiried oder Rostbraten gekauft würden und man in Gefahr gerät, auf den weniger leicht zu verarbeitenden Teilen sitzen zu bleiben. "Wir bemühen uns dabei, in unserer Kommunikation, zum Beispiel im Newsletter, auf die zahlreichen Möglichkeiten hinzuweisen, die man hat, um auch weniger geläufige Teile zu verkochen", fährt der Firmengründer fort. Neben dem hochqualitativen Frischfleisch werden veredelte Produkte über den Internethandel vertrieben, etwa Blut- und Leberwürste, Osso Collo, Sulz und Leberkäse, Salami oder auch die typischen Waldviertler Saumaisen, das alles in Bio-Qualität und von Fleischermeister Schober handwerklich erzeugt.

Denkbar unkompliziert geht die Zustellung vonstatten. Mindestbestellmenge oder -wert gibt es nicht. Allerdings wird eine Liefergebühr von 15 Euro berechnet, die jedoch bei einem Warenwert von über 90 Euro entfällt. Geliefert wird ein Mal pro Woche, und zwar jeweils freitags. Um in der laufenden Woche beliefert zu werden, muss bis spätestens dienstags, 15 Uhr, bestellt werden. Wobei man aber auch einige Wochen im Voraus bestellen kann. "Sowohl das frische wie das veredelte Fleisch wird zuerst vakuumiert und in einer Thermobox mit Kühlelementen für Lebensmitteltransport verpackt", erklärt Einetter. Wobei die Box im Preis inkludiert sei, auf Wunsch des Kunden aber auch zurückgenommen und wiederverwertet werde. Zugestellt wird in größeren Städten bis 10 Uhr, andernorts bis spätestens 12 Uhr.

Dass sich die Hauptabnehmer für derlei hochqualitative Lebensmittel zu einem großen Teil in den Städten finden, wo das Fleischer-Handwerk inzwischen rar geworden ist, liegt wohl in der Natur der Sache. Weswegen ein Online-Vertrieb wie jener, den Porcella anbietet, auch als Beispiel dafür gelten kann, wie moderne Kommunikationstechnologien mithelfen können, urbane Märkte mit alteingesessener, qualitätsorientierter und umweltschonender Landwirtschaft zu verbinden und obendrein auch die Arten-Vielfalt bei Nutztieren zu bewahren. Übrigens ist der Bestand der Rasse Waldviertler Blondvieh inzwischen wieder auf knapp 3000 Stück angewachsen, was - zumindest zu einem Teil - Porcella und Fleischermeister Schober zu verdanken ist.