

- **Glashüttenfest** Im Glasmacherdorf Schmidfelden im Kreuzthal zwischen Kempten und Leutkirch findet am kommenden Sonntag, 2. Oktober, das traditionelle Glashüttenfest statt. Es steht heuer unter dem Motto „Glas und Genuss“ und ist kombiniert mit dem Jubiläum „10 Jahre Prima Rind“ der Kälber EG.
- **Jubiläumsfeier** Bereits am Samstag feiert dort die Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu „10 Jahre „Prima Rind“.
- **Ochsenfest** Die Firma Feneberg veranstaltet am Sonntag, 2. Oktober, in Schmidfelden ihr erstes Weideochsen-Fest. Los geht es um 10 Uhr mit einem Gottesdienst im Festzelt. Es folgt ein Fröhschoppen und ein kleiner Markt mit Erzeugnissen aus der Region samt Spiele-Allee (von Armbrustschießen bis Bull-Riding). Zu sehen gibt es am Rande des festgeländes auch die Weideochsen, um die sich alles dreht beim Jubiläum „10 Jahre Prima Rind“.
- **Kälber EG** Die Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu (Kälber EG) ist 1987 gegründet worden. Damals war die Verwertung Allgäuer Kälber noch sehr abhängig vom Export nach Italien. Die Kälber EG dehnte das Absatzgebiet aus, zunächst nach Bayern und später nach Norddeutschland. (bb)



Prima gedeihen diese „Prima Rinder“ auf einer hoch gelegenen Weide im Kreuzthal westlich von Kempten. Durch die Einkreuzung von Allgäuer Braunvieh-Kühen mit Bullen der Rasse Blonde d’Aquitaine sind sehr gute Fleischlieferanten entstanden. Fotos: Jörg Schollenbruch

Heimisches Futter – viel Bewegung

Interview Seit zehn Jahren liefert die Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu Tiere für das Programm „Prima Rind“

VON STEFAN BINZER

Lauben/Allgäu Vor zehn Jahren hat die Kälbererzeugergemeinschaft Allgäu (Kälber EG) die Verträge mit dem Kemptener Lebensmittel-Unternehmen Feneberg über die Marke „Prima Rind“ abgeschlossen. Das erste Jahrzehnt kann durchaus als Erfolgsgeschichte bezeichnet werden. Wie alles begann und wie „Prima Rind“ heute dasteht – darüber sprachen wir diese Woche an einem Vormittag mit dem Geschäftsführer und zugleich Vorsitzenden der Allgäuer Kälber EG, Georg Abele aus Lauben (Oberallgäu):

Im Gespräch



Das müssen Sie jetzt ja sagen ...

Abele: Nein, es ist tatsächlich so. Sehen Sie, wir können nicht von regionaler Produktion, hoher Qualität und kurzen Transportwegen sprechen und dann bei einem Discounter billige Steaks kaufen. Außerdem schmeckt das „Prima Rind“ einfach besser als die Massenware.

Dafür ist „Prima Rind“ auch etwas teurer als anderes Rindfleisch ...

Abele: Das ist aber auch gerechtfertigt. Billiges Fleisch enthält oft viel Wasser. Das merken Sie sofort, wenn es in der Pfanne heiß wird. Stücke vom „Prima Rind“ dagegen verlieren beim Braten kaum an Substanz und bleiben schön saftig.

Wie hat denn vor zehn Jahren alles angefangen mit der Kälber EG und „Prima Rind“?

Abele: Die 1987 gegründete Allgäu-

er Kälber EG hatte bereits seit dem Jahr 2000 mit Feneberg einen Vertrag über das Vermarktungsprogramm „Prima Kalb“. Das lief gut an, und so haben wir ein Jahr später die bereits bestehende Marke „Prima Rind“ übernommen.

Was heißt übernommen? Ist „Prima Rind“ nicht eine Feneberg-Marke?

Abele: Nicht mehr. Die Kälber EG ist seit 2001 Träger dieses ganzen Programmes und besitzt auch die Markenrechte.

Das heißt, wenn Feneberg aus irgend einem Grund mal aus dem Programm „Prima Rind“ aussteigen würde, hätten Sie die Möglichkeit, die Marke mit einem anderen Handelsunternehmen fortzuführen?

Abele: Theoretisch ja. Aber es passt alles mit Feneberg. Wir bekommen bis zu 15 Prozent mehr vergütet als wir sonst am Markt erzielen könnten. Und Feneberg garantiert uns auch langfristig stabile Preise und die Abnahme bis zu einem Jahr im Voraus. Das bietet für

die Landwirte eine große Sicherheit.

Wie viele Bauern liefern denn Tiere für „Prima Rind“?

Abele: Das sind gut 180 Betriebe. Die meisten davon, so zwischen 80 und 85 Prozent, arbeiten übrigens als Nebenerwerbs- oder Zuerwerbsschwärmer. Denn die Tierzucht ist weniger arbeitsintensiv als die Milchwirtschaft.



Georg Abele

Nun gilt die Allgäuer Kuh landläufig zwar als hervorragende Milchlieferantin, hat jedoch in der Regel wenig Fleisch auf den Knochen ...

Abele: Das war früher vielleicht so. Wir haben aber schon vor Jahren die Allgäuer Braunviehkuh mit Bullen der Blonde d’Aquitaine, einer französischen Fleischrasse, eingekreuzt. Dieser Zucht entstammen die Färse – also Kühe, die noch nicht gekalbt haben – und Ochsen für das Programm „Prima Rind“.

Welches Futter bekommen diese Tiere zu fressen?

Abele: Die Tiere werden gar nicht so stark gemästet. Sie bekommen Gras, Heu, Silage oder auch etwas Mais. Kraftfutter wird nur bei der Kälberaufzucht verwendet. Außerdem sind die Rinder viel auf der Weide. Durch das heimische Futter und die Bewegung bildet sich viel intramuskuläres Fett. Das ist ein hervorragender Geschmacksträger.

Wie viele Tiere liefert die Kälber EG für „Prima Rind“ an Feneberg?

Abele: Das sind etwa 2000 Tiere pro Jahr. Die Nachfrage ist groß. Unser Ziel ist deshalb, diese Zahl um 500 zu erhöhen.

Sind denn überhaupt so viele Landwirte im Großraum Allgäu vorhanden? Man liest und hört immer wieder von Bauern, die ihre Höfe aufgeben.

Abele: Es gibt aber immer mehr Betriebe, die wegen der Turbulenzen um den Milchpreis von der Milchwirtschaft auf die Fleischtierhaltung umstellen. Außerdem ist bei „Prima Rind“ festgelegt, dass die Tiere aus einem Umkreis von 100 Kilometern rund um Kempten geliefert werden können. Da ist schon noch Potenzial vorhanden.

Zurück zum Mittagessen: Viele Kunden lieben Steaks und Schnitzel, die aus den hinteren Vierteln der Rinder kommen. Was macht die Kälber EG mit den weniger attraktiven Vordervierteln?

Abele: Seit Juni 2011 liefern wir diese Teile unter anderem an eine Großküche nach Sonthofen. Die bereitet daraus beispielsweise Gulasch, Tafelspitz oder Schmorbraten und beliefert dann Kliniken, Altenheime, Mensen und Kantinen. Außerdem vermarkten wir einen Teil unserer Tiere an die regionalen Programme „Landzunge“ und „Vitalzunge“, also an Gasthöfe und Zubereitungsbetriebe, die sich ausdrücklich der heimischen Küche verschrieben haben.



Die Qualitätsmarke „Prima Rind“ wird zwar in den Feneberg-Filialen verkauft – die Markenrechte gehören aber der Allgäuer Kälber EG.