

Tierliebe und Fleischproduktion: Beides geht

Der Hof Obermettlen in Root wagt den Spagat zwischen grösstmöglicher Tierfreundlichkeit und Wirtschaftlichkeit.

Céline Studer

Auf dem Bauernhof Obermettlen oberhalb von Root wollen Marlen und Stephan Koch ein neues Landwirtschaftskonzept umsetzen: Nachhaltige Landwirtschaft kombiniert mit individueller Begleitung jedes Tieres. «Wir möchten den Lebensmitteln wieder ihren wahren Wert zurückgeben», so Stephan Koch. Die Tiere werden nicht als Nutzobjekte betrachtet, sondern als Lebewesen mit individuellem Charakter, sie werden von den beiden von der Geburt bis zum Lebensende begleitet.

Mit dem Projekt «Herbstzeitlose» wird ein persönlicher Bezug zwischen Konsumenten und Tieren geschaffen. Jedes Kälbchen erhält bereits vor seiner Geburt acht Paten, die binnen zwei Jahren pro Tag einen Franken bezahlen – dafür haben sie die Möglichkeit, das Tier kennenzulernen. Am Ende der zwei Jahre erhalten sie einen Anteil des Fleisches, zusätzlich gibt es immer wieder Events auf dem Hof. Diese Begegnungen führen häufig zu einer bewussteren Einstellung gegenüber Fleischkonsum, und nicht selten werden Paten zu Vegetariern oder reduzieren ihren Fleischkonsum. «Wenn man Mühe damit hat, dass ein Tier stirbt, wenn man Fleisch ist, dann sollte man keins essen», sagt Marlen Koch.

Tiere werden direkt auf dem Hof getötet

Ein besonderes Element des Hofkonzepts ist die Hoftötung, bei der die Tiere bis zum Ende auf dem Hof bleiben und stressige Transporte vermieden werden. Diese Methode, seit 2021 praktiziert, bringt nicht nur den Tieren, sondern auch der

Fleischqualität Vorteile: Da die Tiere ohne Transportstress sterben, bleiben Stresshormone niedrig, was die Qualität des Fleisches erhöht. «Die Hoftötung ist zwar nicht einfach, fühlt sich für uns aber stimmig an», sagt Stephan. Die Hoftötung wird mit jedem Tier individuell trainiert, die Schlachtung wird erst durchgeführt, wenn das Tier freiwillig und ohne Angst an den dafür vorgesehenen Ort kommt.

Ein weiteres zentrales Anliegen des Hofes ist die «Nose-to-Tail»-Philosophie: Alles wird genutzt, um den Respekt gegenüber dem Tierleben zu zeigen.

Neben dem Fleisch und den Organen werden die Häute zu Gürteln verarbeitet, und aus Knochen entstehen Kunstwerke und Accessoires wie Serviettenringe. Seit diesem Herbst werden in Zusammenarbeit mit der Hochschule Luzern neue Produkte aus Knochen, Fell und Leder entwickelt. «Unser Ziel ist es, noch mehr vom Schlachtkörper zu nutzen», betont Marlen Koch.

Wartelisten für Tierpatenschaften

Der Hof hat auch in der Fachwelt Aufmerksamkeit gewonnen und wurde von der Stiftung Biovision

als «Leuchtturmprojekt» ausgezeichnet. Als Teil des Netzwerks «Agroecology Works!» teilen die Kochs ihre Erfahrungen ab diesem Winter mit anderen Landwirten. Für kommenden Winter haben sie bereits vier Höfe, die sie unterstützen werden. «Es ist sehr wertvoll, wenn Bauern und Bäuerinnen direkt voneinander lernen können», sagt Koch.

Das Interesse an Patenschaften und Hofveranstaltungen ist gross; es gibt sogar Wartelisten. Hofevents bieten Konsumenten die Möglichkeit, die Arbeit auf dem Hof kennenzulernen, das Bewusstsein für Landwirtschaft

zu stärken und die Produkte direkt vor Ort zu beziehen. Diese Veranstaltungen sind auch eine zusätzliche Einkommensquelle.

«Man muss Landwirtschaft anders denken, wenn man als kleiner Betrieb noch überleben möchte», sagt Marlen Koch. Durch die Patenschaften, Veranstaltungen und ihre Produkte haben die Kochs ihre «Traumlandwirtschaft» geschaffen, in der Verantwortung, Qualität und Respekt zentrale Werte sind. «Wir haben unseren Weg gefunden – dies ist aber nicht der Weg für alle, aber für uns stimmt es», betont Marlen Koch.



Innige Beziehung: Stephan und Marlen Koch mit ihren Rindern.

Bild: Eveline Beerkircher (Root, 25.10.2024)