

Interview Berend te Voortwis

Wie entstand die Idee zu Kaufnekuh.de?

Mein Name ist Berend te Voortwis und ich bin eines von sechs Geschwistern; Zusammen wuchsen wir auf einem Bauernhof mit offenen Türen und viel Besuch an der großen Tafel auf. So entstand bei uns eine Gemeinschaft, in der wir zusammen mit unseren Nachbarn und der Familie einmal jährlich gemeinsam eine Kuh geschlachtet und das Fleisch dann über das Jahr hinweg verwertet haben. Daraus entstand die Idee, eine Plattform im Internet zu erstellen, wo auch andere Leute transparent Fleisch mit bekannter Herkunft direkt bei kleinen Bauern bestellen können. Mir war es wichtig, zu zeigen, wo das Tier herkommt, dass Fleisch kein anonymes Produkt ist, zu dem man keinen Bezug mehr hat. Wir haben dafür gesorgt, dass die ganze Kuh verwertet wurde, ganz genauso, wie man es immer schon gemacht hat. Die Kuh ist ein wertvolles Tier, von dem nichts verschwendet wurde. Das Prinzip habe ich bei Kaufnekuh mitgenommen. Unsere Pakete sind deswegen so portioniert, dass alles von der Kuh genutzt wird und auf dem Teller kein Überschuss entsteht. Beinscheiben, Knochen und Ochsenchwanz gibt es auf Anfrage zum Paket dazu (besonders beliebt bei Hundebesitzern und zum Einkochen von Brühen). Die ganze Kuh, bzw. das ganze Schwein oder die Hühnergruppe wird komplett verwertet, was auch heisst, dass alles, was nicht in die Pakete kommt, trotzdem genutzt wird. In Anbetracht der aktuellen Herausforderungen und der steigenden Weltbevölkerungszahlen können wir es uns nämlich nicht mehr erlauben, unsere Lebensmittel zu verschwenden. Derzeit werfen wir 75kg pro Person pro Jahr einfach weg. Daran können und müssen wir etwas ändern. Wir arbeiten deshalb von der *'Schnauze bis zum Schwanz'*, um nichts vom wertvollen Tier zu verschwenden.

Warum ist das Konzept relevant?

Fakt ist: Wir essen zuviel Fleisch. Dazu soll es so günstig wie möglich sein. So entstand eine Fleischindustrie, die nicht nur einen zu hohen Ausstoß an Treibhausgasen verursacht, sondern sich auch negativ auf die Bauern und das Tierwohl auswirkt. Kaufnekuh will das ändern: Wir wollen zurückkehren zur natürlichen Art der Fleischproduktion - mit der Natur arbeiten, statt dagegen.

Wir verfolgen ein klares Ziel: *Eine natürliche und gesunde Fleischindustrie entwickeln, ganz ohne Verschwendung.* Was es ausmacht, dem Tier mehr Zeit zum Wachsen zu geben und das Fleisch dazu in Ruhe reifen zu lassen, merkt man am Ende am Geschmack. So nah am Ursprung - einen Geschmack und eine Fleischstruktur, wie man sie eigentlich nur noch von früher kennt. Überhaupt nicht vergleichbar mit Produkten aus dem Supermarkt.

Was heisst das, sich eine Kuh, ein Schwein oder eine Hühnergruppe zu teilen?

Nach dem Verkauf einer Kuh, eines Schweines, bzw. einer Hühnergruppe (ca. 1-2 Tage), dauert es je nach Tier bis zu 4 Wochen, bis das Paket gut gekühlt und frisch eintrifft. Die Hühner und Schweine haben keine Reifezeit, diese werden also nach dem kompletten Verkauf zeitnah beim Bauern abgeholt, geschlachtet, verarbeitet und für die Pakete portioniert. Unser Rindfleisch dagegen lassen wir 14 Tage lang reifen. Das ergibt einen intensiveren Geschmack, das Fleisch wird zarter und bekömmlicher und unsere Kunden warten dafür gerne auf das noble, zurückverfolgbare Fleisch.

Warum ist Transparenz so wichtig?

Im Jahr 2014 haben wir unsere erste Kuh mit eigener Ohrnummer online angeboten. Mittlerweile schätzen über 60.000 Kunden die übersichtliche Herleitung des bestellten Fleischpakets. Dadurch, dass wir offen zeigen, wo unsere Tiere herkommen, bieten wir Transparenz. So kann der Verbraucher eine bewusste Entscheidung treffen. Wir wollen die Frage zur Herkunft des schönen Stücks Fleisch auf dem Teller anregen. Unsere Bauern sind stolz auf Ihre Arbeit und wir wiederum stolz auf unsere Bauern. Man sollte mit mehr Achtsamkeit Fleisch essen und sich fragen: *Wo kommt mein Steak eigentlich her?* Uns ist das Tierwohl nicht nur beim Bauern wichtig, sondern auch in der Begleitung beim Schlachten. Damit wir mit gutem Gewissen Fleisch essen können, müssen die zwei folgenden Bedingungen erfüllt sein: Unsere Tiere müssen ein gutes Leben gelebt haben und ohne Stress geschlachtet werden. Dafür sorgen wir.

Was heisst es, von der Schnauze bis zum Schwanz zu verarbeiten?

Da die Pakete in den jeweiligen Varianten identisch zusammengestellt sind - neben dem festen Anteil an Zuschnitten kann man sich die Würste, Hackfleisch Portionen und Burger selbst zusammenstellen, das Gesamtgewicht des Paketes ändert sich aber nicht - gibt es keine Teile, die übrig bleiben können. Meist findet sich bereits innerhalb von 1-2 Tagen die benötigte Anzahl an Verbrauchern, die sich eine Kuh, ein Schwein oder eine Hühnergruppe teilen.

Gibt es dann noch genug Variation in den Paketen?

Wir entwickeln uns und unsere Pakete ganz nah am Verbraucher immer weiter. Wir sprechen mit unseren Kunden und finden so immer wieder interessante Ansätze für Adaptionen in den Paketen. Je nach Rasse können wir auch fantastische Rindfleischpakete mit großzügigen Zuschnitten anbieten (Bio Gourmetpaket) und gerade haben wir das Paket mit einer Schmorfleisch Auswahl eingeführt. Der Verbraucher kann bei diesen Paketen selbst entscheiden, ob er Schmorfleisch im Paket dazu haben möchte oder nicht. Wir werden immer flexibler, ohne von unserem ganzheitlichen Ansatz abzuweichen - das ist uns sehr wichtig. Spannend ist auch das neue Schweinefleischpaket. Neben dem Schweine Gourmetpaket gibt es jetzt auch in den Strohschwein- und Bioschwein Paketen Gyros-Portionen. Wir merken, dass größere Cuts zum Zelebrieren gerne angenommen werden, aber auch etwas für die schnelle Zubereitung unter der Woche immer relevanter wird.

Mit welchen Schlachthöfen arbeitet Kaufnekuh.de zusammen und wie sind die Transporte geregelt?

Uns gibt es an zwei Standorten in Deutschland, an denen wir nachhaltiges, faires Fleisch in Zusammenarbeit mit engagierten Bauern aus der Region und einem kompetenten Team an Metzgern zu den Kaufnekuh.de Paketen zusammenstellen. Kaufnekuh und Kaufeinschwein gibt es in Überlingen und in Aub, Kaufeinhuhn in Holzheim. Die Schlachtung erfolgt mit viel Respekt vor dem Tier und mit echter Fachkenntnis. Unsere Schlachthöfe sind natürlich bio-zertifiziert. In den Schlachtbetrieben arbeiten sehr erfahrene Metzger die für uns handwerklich schlachten, zerlegen und das Fleisch portionieren, sowie verpacken. Die Kühe werden mit einem Bolzenschuss betäubt und anschließend ausgeblutet. Die Bauernhöfe unserer Bauern befinden sich in einem Radius von maximal 1,5 Stunden zum jeweiligen Schlachthof.

Wie wird sich das Konzept in Zukunft weiterentwickeln?

Das Wichtigste ist, dass wir dem Konsumenten wieder eine Wahl bieten. Bis hin zum Bauernhof und der Kuh, bestimmt bei uns der Kunde genau, was und woher er kauft. Das macht den Prozess sehr direkt. So kommt man wieder sehr nah an die Art, wie man früher seine Produkte kaufen konnte - direkt vom Bauern. Außerdem bekommt der Kunde so wieder in gewissem Umfang Eigenverantwortung gegenüber dem, was er kauft. Man wählt nicht aus einem anonymen, großen Fass, wo man manchmal nicht weiss, woher die Kuh überhaupt kam. Wo man gar nicht mehr weiss, was für ein Leben das Tier hatte, was für ein Futter es bekommen hat, bei welchem Landwirt es aufgewachsen ist. Man muss sich blind darauf verlassen, dass es schon seine Richtigkeit haben wird, selbst mit Gütesiegeln auf der Verpackung. Crowdbutching ist eigentlich ein sehr direkter Austausch zwischen dem Konsumenten und dem Bauern - zwischen den Produkten des Bauern (in diesem Falle Fleisch) und dem Betrag, den der Bauer dafür bekommt. Der einzig direktere Weg wäre der persönliche Besuch auf dem Bauernhof. Ist das die Zukunft? Ja, das Konzept verpflichtet nämlich zu nachhaltigerem Handeln. Der Konsument akzeptiert es einfach nicht mehr, wenn das Tier nicht gut behandelt wurde und kauft dann eben nicht! Ein irreführendes Label, bei dem man Tiere auf der Weide sieht, die aber in der Realität tatsächlich nie raus auf die Weide kommen, funktioniert einfach nicht mehr. Dazu kommt der Umbruch in der Landwirtschaft. Bauern sind eben nicht mehr 'nur' Produzenten für Lebensmittel. Sie sind auch diejenigen, die sich für uns um unsere Erde und die Böden kümmern. Wir arbeiten auf eine Wandlung im Landbau hin, in dem wir eine Regeneration des Bodens und der Biodiversität beobachten können. Damit können unsere Böden wieder CO₂ und Stickstoff wieder so speichern, wie der natürliche Kreislauf es vorsieht.