

# Aus der Heimat für die Heimat

## Neues Qualitäts-Label für Fleisch – Überwachung durch unabhängigen Kontrolleur

**Gesundes Fleisch aus der Umgebung zum erschwinglichen Preis: Dafür steht das neue Gütesiegel „Ulmer Land“, dem sich bisher sechs Metzger angeschlossen haben. Am Freitag war Präsentation.**

PETRA STARZMANN

**Ulm.** Mit einer symbolischen Aktion am Metzgerturn haben die sechs Metzgermeister aus der Fleischerinnung Ulm/Alb-Donau ihr neues Label vorgestellt. Raimund Hörmann, Thomas Schlotter, Rudolf Graf, Uwe Henke, Bernd-Michael Nagel und Werner Amann versuchten den Metzgerturn wieder gerade zu rücken, um so den Schaden, welche ihre Ahnen im Mittelalter verursacht haben, zu beheben. Der Legende nach ist der Turm so schief, weil Metzger, die zu kleine Würste produzierten, in den Turm gesperrt wurden. Aus Angst vor der Obrigkeit sollen sich die schwergewichtigen Herren immer in eine Ecke verzogen haben. Den Metzgerturn bekam das Sextett nicht wieder gerade gerückt, dafür ist ihm etwas anderes gelungen: an einem Strang zu ziehen und mit „Ulmer Land“ ein eigenes Qualitätssiegel herauszubringen, das für „Fleisch – heimatnah, fair, artgerecht“ bürgt.

„Seit Januar arbeiten wir konsequent an der Umsetzung unserer Vorstellungen“, sagte Raimund Hör-



Sechs Metzger ziehen an einem Strang: Sie haben sich gemeinsame Richtlinien gegeben, wie sie produzieren wollen.

Foto: Oliver Schulz

mann, Obermeister der Fleischerinnung Ulm, der die Richtlinien zusammen mit Thomas Schlotter aus Beimerstetten entwickelte. „Unsere Idee war Fleisch von guter Qualität, das nur im Fleischerfachgeschäft erhältlich ist – gesundes Fleisch aus der Heimat für die Heimat“, erklärte Schlotter und betonte: „Dabei soll das Fleisch für alle erschwinglich sein.“ Schlotter und Hörmann waren vorher dem Gütesiegel „Neuland“ angeschlossen. Jedoch hätten sich dort in den vergangenen Jahren Veränderungen ergeben, etwa im Bereich des Handels und der Vermarktung: Durch die

zentrale Vermarktung würden Logistikkosten entstehen, die an die Kunden weitergeben werden müssen. Ein maßgeblicher Anstoß für die beiden, ein eigenes Qualitätssiegel herauszubringen, in dem Heimatnähe im Mittelpunkt steht. Nur so sind kurze Transportwege garantiert: Die Vertragslandwirte bringen die Tiere zum Ulmer Schlachthof, die Metzger holen die gekennzeichneten Tiere dort ab. Zur umweltschonenden, artgerechten Tierhaltung gehört weiter, dass die Tiere mehr Fläche im Stall haben, und sie werden langsamer als in konventioneller Produktion gezüchtet. Für die

Fütterung wird überwiegend hofeigenes Futter verwendet. Gentechnik ist bei der Aufzucht wie bei der Fütterung verboten. Insgesamt ein Mehraufwand für die Landwirte im Vergleich zur konventionellen Tierhaltung, der ihnen jedoch erstattet wird: „Wir bezahlen 15 Prozent mehr vom aktuellen Marktpreis“, bemerkte Hörmann hinsichtlich des fairen Umgangs mit den Produzenten. Bisher konnten die „Ulmer Land“-Metzger zwei Landwirte aus dem Ulmer Umland für sich gewinnen. Diese arbeiten nach den „Ulmer Land“-Richtlinien, die von einem unabhängigen Kontrolleur überwacht werden.

Diese Qualität zum bezahlbaren Preis werde letztlich durch die Solidarität in dem Zusammenschluss möglich, betonten Hörmann und Schlotter. Sie gehen davon aus, dass sich bald noch mehr Metzger dem Gütesiegel anschließen, dessen Regionalität bisher einzigartig sei in Deutschland: Bereits am Tag der Präsentation haben mehrere Metzger und Landwirte ihr Interesse bekundet. Welche Tiere unter dem Siegel verkauft werden, ist Entscheidung des Metzgers. Vorrangig geht es um Schwein, daneben um Rind und Geflügel. Immer aber gilt: „Klasse statt Masse. Nachhaltige Tierhaltung geht nur in kleinen Gruppen“, sagt Schlotter.

**Info** Zum Qualitätsfleisch „Ulmer Land“ gibt es eine Internetseite: [www.ulmer-land.de](http://www.ulmer-land.de).