

Speck „mit ohne“

Der Speckhersteller Pfitscher beschreitet neue Wege: Er setzt auf Schweinefleisch frei von Antibiotika, Genfutter und Tierquälerei.

Antibiotika im Speck? Das muss nicht sein. Lukas und Michael Pfitscher wuchsen zwischen Fleisch, Würsten und Speck auf, ihr Betrieb in Burgstall gehört zu den größeren Fleischverarbeitern in Südtirol. 50 Mitarbeiter veredeln hier jede Woche rund 100 Tonnen Fleisch. Ganz konventionell.

Nun beschreitet Pfitscher neue Wege: Der Betrieb möchte verstärkter Schweinefleisch frei von Antibiotika, Genfutter und Tierquälerei setzen. Die ersten 140 Schweine, die diesen Kriterien entsprechen, ließ er im August schlachten.

„Unser Ziel ist es, zunächst 140 Schweine pro Monat zu verarbeiten“, sagt Lukas Pfitscher. Nehmen die Konsumenten das Angebot an, möchte er diese Anzahl pro Woche schaffen. Dann wären immerhin 14 der 100 Tonnen „mit ohne“ – also frei von Antibiotika, Genfutter und Tierquälerei.

Der Gedanke kam den Pfitschers nicht erst mit dem Report dieses Magazins über Antibiotika im Fleisch (ff 38-39/2016). Lukas Pfitscher erzählt, er sei weit herumgekommen in der Welt, habe viel ge-

sehen. Daher weiß er, dass es eigentlich auch anders gehen müsste.

In den USA, sagt er, treffe man immer wieder auf beschilderte Fleischtheken. „No drugs“ und „No cruelty“ steht darauf zu lesen. Also keine Medikamente und keine Tierquälerei. Nur – welcher Landwirt kann einem so etwas garantieren?

Lukas Pfitscher, 33, Hornbrille und modischer Bart, ist keiner, der schnell aufgibt. Auf einem großen Zettel vor seinem Büro ist der Spruch vermerkt: „Es gibt immer mehr Lösungen als Probleme!“

Die Lösung kam in Form eines Telefonanrufs aus Belluno. Am anderen Ende der Leitung war Attilio Gorza, von Beruf Schweinezüchter. Gorza fragte Pfitscher, ob er denn nicht Interesse hätte, sich an einem interessanten Projekt zu beteiligen.

Auch Gorza hat genug von Schweinen, denen man nach der Geburt die Zähne abschleift und den Schwanz ab-

schneidet. Sodann werden sie in der „normalen“ Massentierhaltung kastriert – alles ohne Betäubung – und müssen auf engstem Raum innerhalb fünf Monaten das Schlachtgewicht erreichen.

In den Ställen von Attilio Gorza gibt es mehr Platz, sagt Lukas Pfitscher. Die Schweine fühlten sich dadurch wohler, verletzten sich weniger leicht, würden nicht so schnell krank. Daher brauche es keine Antibiotika. Wird dennoch einmal ein Tier krank, wird es aus der Herde genommen.

Gorza füttert seine Schweine mit gentechnikfreiem Biofutter, verzichtet auf das Schneiden von Zähnen und Schwanz so-

wie auf die Kastration. Man dürfe sich aber nicht drei Schweine auf einer Alm vorstellen, sagt Lukas Pfitscher. Von einer vorgegaukelten Idylle hält er wenig. Wenn wöchentlich 140 Schweine geschlachtet werden sollen, müssen die Ställe eine gewisse Größe haben. Aber es sei „ein gescheiter Kompromiss“.

Die „Mit-ohne“-Produkte werden unter der Marke „Senza“ vertrieben. Sie kosten etwa 50 Prozent mehr als konventionell hergestellte Produkte. Schmecken sie denn auch besser? „Das lasse ich dahingestellt“, sagt Lukas Pfitscher. Der Mehrwert liegt für ihn im Wohl der Tiere und der Menschen.

Denn auch die Menschen leiden unter dem umfassenden Einsatz von Antibiotika in der Tiermast: Antibiotika-Resistenzen treten immer häufiger auf. Das heißt, immer mehr Menschen müssen sterben, weil kein Antibiotikum mehr hilft; etwa gegen eine Sepsis (Blutvergiftung) oder eine Harnblasenentzündung.

„Jetzt“, sagt Lukas Pfitscher, „liegt es an den Kunden.“ Denn sie entscheiden letztlich, ob ein Produkt auf dem Markt bestehen kann – oder eben nicht. ■

Karl Hinterwaldner



Speckproduzent Lukas Pfitscher: „Am Ende entscheiden die Konsumenten.“