



Älter, schwerer, besser!

Davon sind Iwan Tretow und sein Team überzeugt. Deshalb verkaufen sie ihr Biofleisch über die eigene Ladentheke. Im Handel könnten sie mit ihrer Devise nicht punkten.



Foto: Nadine Maier

Landwirt Iwan Tretow setzt alles daran, dass seine Tiere von der Geburt bis zum Tod ein artgerechtes Leben geniessen können.



Iwan Tretows Lebenslauf ist faszinierend. Bereits als kleiner Junge half er seinem Götti auf dem Bauernhof und kannte jede Rinderrasse. Nach der Schulzeit lernte er Schreiner. Kurz nach Abschluss der Ausbildung widmete er sich seiner Leidenschaft, dem Schlagzeugspielen, und ging nach London studieren. Iwan unterrichtete Schlagzeugschüler und tourte mit seiner Band durch ganz Europa.

Landwirt auf Umwegen

Doch Mitte 20 war das Verlangen da, sesshaft zu werden. Die Leidenschaft für die Landwirtschaft entfachte erneut. «Ich war damals bereits Vater und suchte deshalb nach Ausbildungsalternativen zur Landwirtschaftslehre. Meine Frau riet mir, die gewöhnliche Lehre zu absolvieren – zum Glück.» Denn heute ist Iwan, gemeinsam mit seinem ehemaligen Ausbilder und dessen Sohn Benjamin Schmied Betriebsleiter auf seinem ehemaligen Lehrlingsbetrieb in Kirchlindach (BE).

Der Betrieb umfasst 30 ha LN und wird biologisch bewirtschaftet. «Unser Hof zählt zu den Bio-Pionierbetrieben und ist KAGfreiland-zertifiziert», so Iwan. Der Betrieb verfügt über langjährige Erfahrung in der Fleischproduktion, und so kam die Idee, eine eigene Metzgerei zu eröffnen.

2018 eröffneten Iwan und Benjamin gemeinsam mit vier Kollegen mitten in der Stadt Bern die Metzgerei «La Boulotte» (www.laboulotte.ch). Seither verkaufen sie sämtliches Rindfleisch von ihrem Biohof über die eigene Ladentheke. «Wir wünschten uns einen besseren Absatzweg für unser hochwertiges Rindfleisch», so Iwan. «Mit der Metzgerei können wir den Mehrwert unserer Produkte an die Konsumenten transportieren.»

«Transparenz ist wichtig»

Bereits zuvor verkauften sie einen Teil des Fleisches über Direktvermarktung. Der Kundenkontakt bei dieser Verkaufsform war den Junglandwirten zu lasch. «Der Austausch ist in der Metzgerei viel intensiver», sagt Iwan. «Wir können die Konsumenten aufklären und freundlich erziehen.» Einmal pro Woche stehen die beiden Junglandwirte selber hinter der Theke und klären die Konsumenten über ihre Produkte, die Fleischqualität, die höheren Preise und die grösseren Fleischstücke auf. «Wir haben Kunden, die heute viel gezielter Fleisch essen», sagt Iwan. «Sie konsumieren weniger regelmässig Fleisch, kaufen dafür qualitativ hochwertiges, regionales Fleisch von glücklichen Tieren zu einem höheren Preis als im Supermarkt.»

Qualitätstraum in Weiss

Iwan ist überzeugt, dass nur mit 100%iger Transparenz das Produkt Fleisch wieder in ein besseres Licht gerückt werden kann. Deshalb erzählt er seinen Konsumenten auch gerne von den Tieren. «Die Leute schätzen es, dass wir von jedem Tiere welches über unsere Ladentheke geht, die Geschichte kennen.»

Im Schnitt verkaufen die Unternehmer jede Woche drei Lämmer, zwei Schweine und ein halbes Rind in der Metzgerei. Einmal pro Monat verkaufen sie ausserdem für eine Woche frisch geschlachtetes Freilandpoulet.

Jedes Fleischstück, das in der Metzgerei verkauft wird, stammt vom eigenen Biobetrieb. Nur die Freiland-schweine mästete ein Nachbarbetrieb für die Jungunternehmer. Das Herzstück der Metzgerei und des Betriebes sind die Charolais-Rinder, eine Rasse, die für qualitativ hochwertiges Fleisch bekannt ist. Ausserdem sind sie gute Raufutterverwerter. Stroh kann problemlos in die Futterration integriert werden. «Mit guten Raufutterverwer-

ten kann der Landwirt nachhaltige Produkte erzeugen», sagt Iwan. Einen Drittel ihrer Rinder geben sie im Sommer auf die Alp. «Mir gefällt die Philosophie der Alpung, und ich finde es gut, dass wir die Futtergrundlagen in diesen Gebieten effizient nutzen», so Iwan. Nur die Ausmasttiere und die bald kalbernden Mutterkühe bleiben im Tal. Dort halten sie die Tiere auf der Weide.

Die Masttiere werden im Stall leicht zugefüttert. «Die Fleischproduktion auf unserem Betrieb erfolgt graslandbasiert», erklärt Iwan. «Nur die Ochsen erhalten zirka 5 % Kraftfutter, damit wir eine optimale Fettabdeckung erzielen.» Der Landwirt erwähnt, dass die Fettabdeckung bei allen Tieren mit zunehmendem Alter deutlich besser sei. Auch der Geschmack des Fleisches werde besser. Deshalb würden die Rinder und Ochsen auf dem Betrieb erst in einem Alter zwischen 20 und 25 Monaten geschlachtet. «Wir lassen die Tiere gross, alt und schwer werden», sagt Iwan. Beim Rindvieh streben sie ein Schlachtgewicht (SG) von 500 kg an. Das entspricht rund 1 t Lebendgewicht (LG). Iwan ist sich bewusst, dass sie solche Schlachtkörper über den Grossverteiler nicht absetzen könnten.

Einmal pro Woche fahren sie mit den schlachtreifen Tieren zum Schlachthaus gleich um die Ecke. «Benjamin oder ich stehen den Rindern bis zum Schluss zur Seite», so Iwan. Für ihn hat das mit Ethik zu tun. «Wir kennen unsere Tiere von Geburt an, ermöglichen ihnen ein schönes Leben und wollen, dass sie würdevoll sterben können.» Nur so könne er mit gutem Gewissen hinter der Fleischproduktion stehen.

Traditionelles Handwerk

Nach der Schlachtung lassen sie das Fleisch mindestens vier Wochen abhängen, um die gewünschte Qualität zu erreichen. Auch die ausgerangierten



Mutterkühe verarbeiten sie in ihrer Metzgerei. «Nach einer Reifung von bis zu acht Wochen ist das Fleisch der Mutterkühe butterzart», schwärmt Iwan. Vor der Schlachtung platzieren sie die Mutterkühe zur Ausmast in die Mastgruppe um.

In der Metzgerei verfolgen die Kreativköpfe eine klare Mission: aus einem qualitativ hochwertigen Rohprodukt durch kreative Verarbeitung ohne den Einsatz von Zusatzstoffen ein einmaliges Genusserebnis kreieren. Die Verarbeitungsprozesse gehen alttraditionell vonstatten. «Das schätzt die

Kundschaft», sagt Iwan. Der Verzicht auf Zusatzstoffe bringt aber einige Herausforderungen mit sich. So hat ein Cervelat in der Metzgerei «La Boulotte» beispielsweise nicht die gleiche Farbe wie ein handelsüblicher. Die Kundschaft zeige dafür aber grosses Verständnis.

Nach einem Jahr ziehen die Jungunternehmer ein positives Fazit. Sie konnten bereits eine Stammkundschaft etablieren, und auch an Neukunden mangelt es nicht. Gerade durch ihr Mittags Take-away-Menu be-

treten immer wieder neue Kunden den Laden.

Insgesamt acht Personen arbeiten mittlerweile auf dem Betrieb und in der Metzgerei. «Es ist schön zu sehen, wie gut der Bauernbetrieb und die Metzgerei miteinander harmonieren», sagt Iwan. «Und für dich als Bauer gibt es nichts Faszinierenderes, als wenn du die Entstehung eines Produktes von Beginn bis zum Schluss mitverfolgen kannst.»

Kontakt:

nadine.maier@landfreund.ch

In der Metzgerei können die Junglandwirte den Mehrwert ihrer Produktes an den Kunden transportieren.





LANDfreund
3302 Moosseedorf
031/ 558 37 87
landfreund.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 10'739
Erscheinungsweise: monatlich

Seite: 55
Fläche: 113'397 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 73425319
Ausschnitt Seite: 4/4



Foto: zVg

Über die Ladentheke der Metzgerei «La Boulotte» geht nur Fleisch vom eigenen Biohof.