

# Die einzige Biometzgerei im Kreis ist preisgekrönt

Der Friedberger Familienbetrieb Kaindl wird als eine der besten Metzgereien Deutschlands ausgezeichnet. Mit dem Bruder-Ox-Projekt schlägt er einen neuen Weg ein.

Von Ute Krogull

**Friedberg** 150 Wurstsorten stellt die Metzgerei Kaindl selber her – inklusive Salami, für die es eigene Reiferäume gibt. Nur zwei Prozent werden zugekauft, der Schwarzwälder Schinken etwa, der Gebietsschutz genießt. Als eine von wenigen Metzgereien der Region und einzige im Landkreis ist Kaindl Bioland-zertifiziert, und das bereits seit etwa 30 Jahren. Geschlachtet wird vor Ort. Und mit Projekten wie dem Bioland-Bruder-Ox setzen Metzgermeister Andreas Kaindl und seine Frau Marina konsequent ihren Weg der Regionalität und Transparenz fort. Der Einsatz für Qualität wurde kürzlich erneut gewürdigt. Das Gourmet-Magazin *Der Feinschmecker* kürte die Friedberger Metzgerei zu einer der besten Deutschlands. Prämierungen gab es außerdem vom Fleischerverband. Weißwürste, Bioland-Knoblauchzipferl und Schwarzwurst erhielten alle drei die Höchstpunktzahl. Bei einem Besuch vor Ort verraten Kaindls ein paar ihrer Erfolgsrezepte – aber nicht alle. Denn eines liegt im Tresor.

Und zwar das für die Weißwurst. In Bayern ist diese eines der Produkte, an denen ein Metzger gemessen wird. Was ist ihr Geheimnis? Die Frische natürlich, sowohl vom Kalbfleisch als auch von der Petersilie. Aber was die Weißwurst unverwechselbar macht, ist die Gewürzmischung. Kaindls mischen sie selber, nach der Rezeptur des Großvaters. Macis und Zitronenschalen gehören hinein, Muskat und Zwiebeln – und noch so einiges mehr. Das handgeschriebene Rezept wird im Tresor aufbewahrt. Für den Alltagsgebrauch dient eine Kopie.

Diese Anekdote zeigt, was den fast 100 Jahre alten Familienbetrieb ausmacht: Tradition, Qualität, aber auch der Wandel. Kundschaft kommt dafür bis aus München. Auch *Der Feinschmecker*, der anonyme Tester in die Geschäfte schickt, die Angebot, Qualität, Handwerkskunst, Herkunft der Schlachttiere, Fachkenntnis und Freundlichkeit des Verkaufspersonals beurteilen, honorierte das.

Andreas und Marina Kaindl führen ihre Metzgerei in dritter Generation, beschäftigen 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon sieben Metzger. Der Tag beginnt früh, um halb fünf morgens fängt der Metzgermeister an. Doch Zeit ist nicht das Einzige, was er in seinen Betrieb investiert: Vor etwa 30 Jahren ließ er ihn Bioland-zertifizieren; ein großer Anteil der Produkte ist bio. Die Haltungsform mit mehr Platz, Auslauf, die Fütterung – all das hat ihn damals überzeugt. Man merke es dem



Marina und Andreas Kaindl freuen sich über Auszeichnungen des Gourmetmagazins „Der Feinschmecker“ sowie des Fleischerverbandes. Prämiiert wurden die Weißwürste, die Bioland-Knoblauchzipferl und die Schwarzwurst. In der Metzgerei wird Fleisch vom Bruder-Ox angeboten. Dieses Rindfleisch ist Bioland-zertifiziert. Fotos: Ute Krogull, Daniel Delang

Fleisch an, als Metzger und auch als Verbraucher, wie das Tier gehalten wurde.

Um dem Prinzip der Nachhaltigkeit gerecht zu werden, nimmt der Friedberger als einziger Metzger im Landkreis am Bioland-Bruder-Ox-Programm teil. Dieses ist beim Wittelsbacher-Land-Verein angesiedelt. Ziel ist, dass alle männlichen Kälber aus den Bio-Milchviehbetrieben in der Region und auch weiter in der Bio-Wertschöpfungskette bleiben, statt an Mastbetriebe in weit entfernte Ecken Deutschlands verkauft zu werden. Mit dabei sind mehrere Bauern im ganzen Landkreis; verkauft wird das Fleisch bei Kaindl sowie fünfmal im Jahr über die Rollende Gemüsebox.

Auch bei seinen „Nicht-Bio-Produkten“ gilt: Kaindl kennt jeden Landwirt schon seit Jahrzehnten; die Namen der Bauern hängen im Laden aus. Der Kontakt ist eng,

denn die Landwirte bringen ihre Tiere selber zum Schlachten, in ihren eigenen Transportern und zum Teil schon am Abend vor der Schlachtung. Die kurzen



Johannes Kreppold vom Biolandhof Kreppold in Wilperberg auf der Weide mit seinen Tieren. Der Landwirt nimmt am Bruder-Ox-Programm des Wittelsbacher-Land-Vereins teil.

Wege und die Ruhezeit vor dem Schlachten bedeuten weniger Stress für die Rinder und Schweine und somit eine schonendere Schlachtung. Damit das möglich ist, hat er

vor Jahren umgebaut und eine EU-Zulassung bekommen.

Alles im grünen Bereich also? Auch die Metzgerei Kaindl plagen Sorgen: Personal, Nachwuchs, Energie. Kühlung, aber auch Räuchern brauchen viel Energie; der Betrieb ist wasserintensiv. Auch die Landwirte müssen ihre Preise hochsetzen. Gleichzeitig wächst die Bürokratie. Da kommt es gelegen, dass Marina Kaindl gelernte Bankkauffrau ist. Statt hinter der Theke zu stehen, sitzt sie inzwischen mehr und mehr im Büro. Trotzdem führt das Ehepaar seinen Familienbetrieb mit Leib und Seele.

„Es ist schön, aus guten Produkten etwas Gutes zu schaffen“, sagt Andreas Kaindl. Auch mit 62 Jahren schätzt er die Kreativität an seinem Handwerk. Und das Lob der Kundinnen und Kunden tue ebenfalls gut.

## Bruder-Ox – was ist denn das schon wieder?

Bruder-Hahn-Eier gibt es in vielen Geschäften. Doch was hat es mit dem Fleisch aus dem Wittelsbacher Land auf sich? Sandra Ledermüller klärt auf.

**Das Projekt Bruder-Ox gibt es seit 2020. Es ist Bestandteil der Ökomodellregion Paartal, deren Managerin Sie sind. Aus welcher Idee entstand es?**

**Sandra Ledermüller:** Damit eine Milchkuh weiter Milch gibt, muss sie circa einmal im Jahr ein Kälbchen zur Welt bringen. Die Hälfte davon ist männlich. Aufgrund des fehlenden regionalen Absatzmarktes für männliche Kälber aus den Bio-Milchviehbetrieben werden diese häufig an konventionelle Betriebe verkauft und teilweise sehr weit an Mastbetriebe geliefert. Die Fresser in den Bio-Mastbetrieben in Bayern kommen hingegen aus großen Mutterkuhherden in Nord- oder Ostdeutschland. Das bedeutet für die Tiere einen langen Transportweg von sieben bis acht Stunden durch ganz Deutschland. Diese hoch spezialisierte Entwicklung entspricht zwar häufig nicht dem ökologischen Gedanken der Bauern, jedoch fehlt die Alternative. Aus diesem Grund haben sich bei uns im Paartal engagierte Bio-Bauern zusammengetan und das Bruder-Ox Projekt ins Leben gerufen.

**Was ist das Ziel?**

**Ledermüller:** Ziel des Projekts ist, dass alle männlichen Kälber aus den Bio-Milchviehbetrieben in der Region und auch wei-

ter in der Bio-Wertschöpfungskette bleiben. Wir hören aber nicht bei der Mast auf, sondern streben an, dass die Tiere auch in der Region vermarktet und somit den Bürgerinnen und Bürgern im Paartal als regionales Premiumprodukt zugänglich gemacht werden. Damit hängt für uns immer auch die transparente Kommunikation an Verbraucher und Verbraucherinnen zusammen, was das Besondere am Bruder-Ox ist, und auch, warum es wichtig ist, Fleisch zu essen, denn: Milch und Fleisch gehört zusammen, für einen Liter Bio-Milch werden 25 Gramm Fleisch produziert.

**Wie viele Landwirte, Metzger und Geschäfte nehmen mittlerweile daran teil?**

**Ledermüller:** Wir haben aktuell je drei Milchvieh- und Mastbetriebe, die kontinuierlich und fest zusammenarbeiten. Daneben gibt es weitere fünf bis sieben Betriebe, die das Projekt unterstützen, an den Treffen teilnehmen und eher locker miteinander zusammenarbeiten und Bruder-Ochsen aufziehen. Im Landkreis wird das Fleisch über die Metzgerei Kaindl, die es dauerhaft im Sortiment hat, vermarktet. Darüber hinaus gibt es fünfmal im Jahr eine Aktionswoche bei der Rollenden Gemüsebox – in diesen können Kund:innen

über diesen Lieferservice Bruder-Ox-Fleisch bestellen. Auch hierfür schlachtet und portioniert Herr Kaindl. Weiterhin haben wir eine Kooperation mit den Betriebskantinen von Audi in Ingolstadt, dort gibt es dreimal im Jahr eine Bruder-Ox-Woche im Rahmen des Programms „Regionale Schätze“ der Betriebskantinen. Das Schöne daran ist, dass Audi immer die



In der Metzgerei Kaindl wird Fleisch vom Bruder-Ox angeboten. Dieses Rindfleisch ist Bioland-zertifiziert. Fotos: Ute Krogull, Benedikt Frommer

ganzen Tiere abnimmt und nicht nur die „besten Stücke“, was unserem Anliegen der Ganztier-Verwertung und somit der Wertschätzung für das ganze Tier sehr entgegenkommt.

**Wie hat sich das Bruder-Ox-Programm Ihrer Ansicht nach entwickelt?**

**Ledermüller:** Die Absatzwege sind mittlerweile etabliert und funktionieren gut. Es hat sich eine vertrauensvolle Zusammenarbeit entlang der Wertschöpfungskette (Milchviehbetriebe – Mastbetriebe – Metzger – Endabnehmer) etabliert. Dies ist vor allem in „Krisenzeiten“, wie wir es im letzten Jahr hatten, wertvoll. Bio-Rindfleisch ist an sich schon ein hochpreisiges Produkt, beim Bruder-Ox-Fleisch müssten eigentlich die Mehrkosten der Bauern zusätzlich entlohnt werden. Dies ist Konsument:innen aber schwer zu vermitteln, da es sich um ein komplexes System handelt. Durch die gute Zusammenarbeit und die gegenseitige Wertschätzung der Akteure werden aber dennoch immer wieder Wege gefunden, wie man trotz Krisen gut und fair zusammenarbeiten kann.

**Wo sehen Sie noch Potenzial?**

**Ledermüller:** Potenzial sehe ich bei weiteren Absatzwegen. Es werden noch nicht

alle Kälber aus der Milchwirtschaft als Bruder-Ochsen im Paartal oder Umgebung vermarktet. Gerade im nördlichen Landkreis gibt es für die Bewohner:innen keine Möglichkeit, das regionale Biofleisch zu kaufen. Das hängt auch mit der schrumpfenden Anzahl an Metzgern, vor allem Bio-Metzgern, zusammen. Gleichzeitig bleibt es eine stetige Aufgabe, Wissensvermittlung zu betreiben: Was ist das Besondere am Bruder-Ox-Fleisch? Warum müsste es eigentlich teurer sein als „normales“ Bio-Rindfleisch? Wie hängen die Produktion von Milch und Fleisch zusammen? Warum macht es Sinn, trotz einer nötigen Reduzierung des Fleischkonsums, Bruder-Ox-Fleisch zu essen?

Interview: Ute Krogull

**Zur Person**



**Sandra Ledermüller** ist Managerin der Ökomodellregion Paartal, welche die Ökolandwirtschaft weiterentwickeln will. Dafür haben sich Biopioniere zusammen mit dem Forum Z(ukunft), dem Regionalentwicklungsverein Wittelsbacherland und dem Landkreis Aichach-Friedberg zusammengetan.