

ICH WILL EIN RIND VON DIR

München möchte gern »Biostadt« sein. Angesichts der millionenfach auf dem Oktoberfest verspeisten Hühner aus armseliger Tierhaltung muss man sagen: Ist noch ein weiter Weg. Einen Schritt in die richtige Richtung macht die Stadt, in Kooperation mit der Genussgemeinschaft Städter und Bauern, mit ihrer Initiative »Zu Tisch – besser iss das!«. Die will Gastronomen ermuntern, mehr Fleisch aus artgerechter Tierhaltung anzubieten. Bei der Auftaktveranstaltung im Wirtshaus »Xaver's« trafen Erzeuger wie Florian Reiter, der im Chiemgau die Zweinutzungshühner »Les Bleues« hält, Vertreter von Simseer Weidefleisch, Tagwerk und Hermannsdorf auf Gastronomen wie Sven Balzer vom Biorestaurant »Resi Huber«, Manuel Reheis vom Luxusrestaurant »Broeding«, Sonja Obermeier vom Slow-Food-Restaurant »Klinglwirt« oder Ruben Wester-Ebbinghaus vom Bulettenbrater »Holy Burger«.

Für Gastgeber Jakob Portenlänger vom »Xaver's« gehört zum bewussten Umgang mit Lebensmitteln auch, dass die Teller weniger vollgepackt werden als meist üblich; dafür ist Nachschlag möglich. Im Auftrag des städtischen Referats für Gesundheit und Umwelt organisiert die Genussgemeinschaft für Gastroteams Ausflüge zu artgerecht produzierenden Höfen, das



Referat selbst steuert Broschüren, Bierdeckel und Postkarten mit launigen Sprüchen wie »Ich will ein Rind von dir« bei. Am leichtesten ist der Schritt hin zum Artgerechten bei Rindfleisch zu vollziehen, weil da der Preisunterschied zum konventionellen nicht so gewaltig ist. Am schwersten ist es bei Geflügel, bei dem sich die Preise enorm unterscheiden – allerdings wäre es da am nötigsten, weil das Huhn am schlimmsten betroffen ist. Bis es auf der »Wiesn« komplett artgerecht zugeht, ist noch viel Umdenken nötig. Rozsika Farkas

→ www.zutisch-besser-iss-das.de

→ www.genussgemeinschaft.de

Slow Food
Magazin 05/18