



Vom Korn zum Fleisch

Artgerechte Haltung, hochwertige Fütterungskonzepte, fröhliche Ferkel: Die Fleischerei Koithahn in Hattorf bei Herzberg setzt neue Maßstäbe in puncto Schweinezucht – ein Gewinn für Mensch und Tier.

Text: Ursula Kloyer-Heß Foto: Ronald Schmidt

BSE, Schweinepest, falsch etikettiertes Gammelfleisch: Seit Jahren kommt die Fleischindustrie kaum aus den Negativschlagzeilen heraus, ein Skandal reicht sich fast nahtlos an den anderen. Die Unsicherheit unter den Konsumenten wächst und Tier- wie Verbraucherschutzverbände warnen vor den gravierenden Folgen von industrialisierter

Auf seinem Freilandhof in Elbingerode setzt Christian Koithahn ein in der gesamten Region einzigartiges Konzept um.

Massentierhaltung, weiten Transportwegen und rabiaten Schlachtungsmethoden.

„Welchem Stress Tiere unmittelbar vor der Schlachtung ausgesetzt sind, merkt der Verbraucher selbst, sobald er Fleisch in der Pfanne erhitzt. Stress führt zur Ausschüttung von Adrenalin und das bewirkt wiederum, dass das Fleisch verwässert. Es zieht sich in der Pfanne

zusammen – je stärker, umso mehr Angst und Panik hatte das Tier“, weiß Christian Koithahn von der gleichnamigen Fleischerei in Hattorf.

Doch nicht nur die Konsistenz, auch die chemische Belastung des Fleisches mit Antibiotika, Harnsäure und Purin lässt Rückschlüsse auf die Aufzuchtbedingungen des jeweiligen Tieres zu. Um sich hier Klarheit zu verschaffen, ist der Verbraucher allerdings auf Laboruntersuchungen angewiesen. Vertrauen ist also gefragt.

Seit fünf Jahren hat der Familienbetrieb Koithahn, der mittlerweile 96 Mitarbeiter beschäftigt, auf ein innovatives Aufzucht- und Fütterkonzept umgestellt. Gesunde Ernährung und artgerechte Tierhaltung bis hin zur stressarmen Schlachtung sind dafür die tragenden Säulen. Auf den prophylaktischen Einsatz von Antibiotika wird grundsätzlich verzichtet, dafür erhalten

die Tiere hochwertige Mineralstoffe und leben in Freilandhaltung mit offenen, gut durchlüfteten Ställen.

„Unsere Tiere sind bewegungsfroh, frisch rosa und haben keine traurigen Gesichter“, so Christian Koithahn. Auf seinem Freilandhof in Elbingerode setzt er mit seinen Schwäbisch Haller Schweinen, einer vom Aussterben bedrohten Rasse, ein in der gesamten Region einzigartiges, auf naturkundlichen Erkenntnissen beruhendes Gesamtkonzept um.

Doch zukünftig will er gemeinsam mit seinen Geschwistern Beate und Karl-Heinz Koithahn noch wesentlich mehr: „Vertrauen erfordert Transparenz. Wir wollen unseren Stall und unsere Fleischerei für Betriebsführungen öffnen. Auch Schulklassen und Kindergärten können dann den gesamten Ablauf vom Korn bis zum Fleisch kennenlernen.“ □