

## Zwischen Schlachthof und Teller

### Bio in Serie – Michael Gröbner stärkt mit biozertifiziertem Zerlegeraum Direktvermarktung von Fleisch

*Artikel von Karin Kleinert aus der Südostbayerischen Rundschau vom 05.08.2021*

Seit kurzem ist die Biozertifizierung von Michael Gröbners Kühl- und Zerlegeraum unter Dach und Fach: Er kann jetzt daheim in Gumperting Biotiere für sich und andere zerlegen. Damit stärkt der Teisendorfer die Direktvermarktungsmöglichkeiten von Biorindfleisch, das für immer mehr kleine Familienbetriebe in der Umgebung eine gute, zusätzliche Verdienstmöglichkeit ist.



*Michi Gröbner wirft einen Blick in den Kühlraum, wo das Fleisch bei 4 bis 7 Grad optimal reifen kann.  
Foto: Karin Kleinert*

Michael Gröbner, gelernter Metzger, weiß, wie wichtig mehrere Standbeine für das Auskommen einer kleinen Landwirtschaft sind, denn seine Eltern Sofie und Anton führen so einen Betrieb. Sie bewirtschaften den „Grafenbauer-Hof“, der seit vielen Generationen im Besitz der Familie ist, als Milchviehbetrieb im Nebenerwerb. Bis zu zwanzig Kühe der Rassen Fleckvieh und Pinzgauer sowie deren Nachzucht stehen auf den Wiesen. Der Hof umfasst 17 Hektar Grünland und vier Hektar Wald. Bereits 1999 haben die Gröbners ihren Betrieb biozertifizieren lassen und wirtschaften seitdem nach den Kriterien des Naturland-Verbandes. „Der höhere Preis, den uns die Genossenschaftsmolkerei Berchtesgadener Land für die Biomilch gezahlt hat, gab uns die Chance, ein bisschen zu wachsen“, erzählt Anton Gröbner im Gespräch mit der Heimatzeitung. Dafür seien sie der Molkerei dankbar, denn so hätten auch kleine Milchviehbetriebe wie sie ein gutes Einkommen und könnten die Landwirtschaft weiter betreiben, ergänzt seine Frau Sofie.

### Zehn bis zwölf Stunden bis zum küchenfertigen Rind

Sofie und Anton freuen sich, dass eines ihrer vier Kinder den Hof übernehmen wird. Keine Selbstverständlichkeit in der heutigen Zeit. Nächstes Jahr ist es so weit, dann wird Michael

zusammen mit seiner Partnerin Andrea, einer Konditorin, den Betrieb führen. Das Metzgerhandwerk ist, wie der 29-Jährige sagt, eine Herzensangelegenheit für ihn. Bereits als Kind habe er Hausschlachtungen seines Opas miterlebt. Anfangs waren es mehr Schweine, dann kamen Rinder dazu. Nach und nach stieg man beim „Grafenbauer“ in die Direktvermarktung von Rindfleisch ein. Und so entschied sich Michael schließlich, Metzger zu werden und auch daheim Tiere zu zerlegen. Er liebe dieses Handwerk, auch wenn es ein anstrengender Beruf sei, so der Teisendorfer. Aber weil die Bedingungen als Metzgergeselle nicht einfach waren, entschied er sich nach einigen Jahren zu kündigen und, wie schon sein Vater und sein Großvater, bei einer heimischen Brauerei anzufangen. Die ermöglicht ihm seit kurzem, in Teilzeit zu arbeiten, damit er Landwirtschaft und Hofmetzgerei, freilich noch im „Team“ zusammen mit den Eltern, weiterführen kann.



*Das „Team“ vom Grafenbauer-Hof in Gumperting bei Teisendorf, v. l.: Michael Gröbner und Andrea Freitsmiedl, Sofie und Anton Gröbner mit Hund Mila. Foto: Karin Kleinert*

Das Zerteilen der Tiere wollte er nicht nur weiterzuführen, sondern wegen der guten Nachfrage ausbauen. Daher beschloss Michael Gröbner, auf dem Hof einen ehemaligen Werkstattraum umzubauen und dort einen Kühl- und Zerlegeraum einzurichten. Weil er von der ökologischen Landwirtschaft überzeugt ist, hat er den Raum EU-biozertifizieren lassen. Da sein Zerlegebetrieb als Bio-Kleinunternehmen gilt, sei der Vorgang etwas kompliziert gewesen. Auch wegen Corona habe es daher einige Zeit gedauert, bis alles in trockenen Tüchern war. Mit der Ökomodellregion Waginger See-Rupertiwinkel will er dabei weiterhin gut zusammenarbeiten, berichtet Michi. Die Ökomodellregion verfolge nämlich etliche Initiativen zur Verbesserung der Wertschöpfung für die Landwirte auch im Bereich der regionalen Biofleischvermarktung. Zwei bis vier eigene Rinder pro Jahr zerlegt und

vermarktet Michi, etwa zwanzig Tiere zerlegt er für andere Bauern, was man „Lohnzerlegung“ nennt. Für ein Schwein braucht er etwa zwei Stunden, für ein Rind an die zehn bis zwölf Stunden zum Zerlegen und küchenfertig Herrichten. Die im biozertifizierten Schlachthof Laufen oder Traunstein geschlachteten Tiere kommen in Hälften oder Vierteln zu ihm in den Kühlraum und werden küchenfertig zerlegt. Die Reifezeit macht Michi individuell mit den Kunden aus. Wenn gewünscht, verpackt Michi das Biorindfleisch in Fünf-Kilo-Mischpakete. Ansonsten machen das die Landwirte selbst. Er erfüllt auch gern Kundenwünsche und macht Edelschnitte, denn das Metzgerhandwerk sei ein toller, kreativer Beruf, wie Michael Gröbner voller Begeisterung erzählt.



*Die Jährlinge vom Grafenbauer-Hof genießen den Spätherbst draußen auf der Weide. Foto: Karin Kleinert*

Er liebe die Tiere, sagt er, und deutet zu den angrenzenden Wiesen, wo einige Jährlinge stehen. Ohne die Wiederkäuer würde man doch das ökologisch bedeutsame Grünland verlieren, betont Michi Gröbner. Auf dem „Grafenbauer“-Hof werden immer auch einige Stierkälbchen aufgezogen. Diese dürfen langsam und natürlich wachsen, sie brauchen zwar mehr Stall- und Weidefläche, auch mehr Futter, dafür aber kaum Medikamente. Der Teisendorfer ist überzeugt, dass die Aufzucht und Vermarktung von Bioochsen auch für kleine Bauern eine Nische wäre und eine gute Möglichkeit bietet, ihre Landwirtschaft – auch jenseits von Milcherzeugung - weiter zu betreiben.

### **„Bio soll etwas Besonderes bleiben“**

Michi freut sich, wenn die Bauern, auch konventionell wirtschaftende Kollegen, das Fleisch ihrer Tiere durch seine Arbeit besser vermarkten können, die regionale Wertschöpfungskette ausgebaut und das Weidefleisch noch mehr wertgeschätzt wird. Seiner Meinung nach solle jedoch „Bio etwas Besonderes bleiben“, wobei Bio aus der Region für ihn optimal ist, wie er betont. Auf die Frage, wie es nach der Hofübernahme nächstes Jahr weitergehen soll, sagt der junge Mann ganz entspannt, dass er die verschiedenen Standbeine weiter betreiben wolle. Das treffe auch auf die Biofleischvermarktung zu, da warte er ab, wie sie sich entwickelt. „Ich bin glücklich und zufrieden, wie es im Moment läuft“. Sympathisch, das Fazit vom Grofei aus Gumperting.

## Ein Artikel aus der Reihe „Bio in Serie“

Dreißig Prozent Biolandbau in Bayern bis 2030 - das ist seit 2019 ein gesetzlich festgelegtes Ziel der Bayerischen Staatsregierung. Die 27 Ökomodellregionen auf einem Viertel der bayerischen Gemeindefläche sind dafür ein wichtiges Instrument. In loser Folge stellen wir Betriebe aus der Ökomodellregion Waginger See – Rupertiwinkel vor, die sich für eine besonders nachhaltige Wirtschaftsweise einsetzen. Die erste bayerische Modellregion zeichnet sich laut eigener Aussage durch vielfältige Netzwerke für mehr Bioanbau und -verarbeitung sowie mehr Direktvermarktung aus, verfolgt aber auch gemeinsame ökologische Projekte mit allen Landwirten und den Gemeinden. Mehr Infos dazu gibt es unter [www.oekomodellregionen.bayern](http://www.oekomodellregionen.bayern).