

Landwirt Josef Hupfer zieht in Erding jährlich 160 Bullen groß, deren Fleisch über die Erzeugergemeinschaft Südostbayern Verbraucher im Einzelhandel erreicht.

Josef Hupfer

Landwirtschaft bedeutet oftmals einen Spagat zwischen dem Wohl der Tiere, der Fleischqualität und der eigenen Einkommenssicherung. Bullenmäster Josef Hupfer aus Erding hat sich dazu viele Gedanken gemacht. Einschneidend war für ihn die Rinderseuche BSE im Jahr 2000: Diese hat ihm gezeigt, wie wichtig es ist, dass Verbraucher auf die Qualität der Lebensmittel vertrauen können. Und das gelingt am besten mit einer Marke. Deshalb hat er die Einführung des Qualitätssicherungssystems QS von Anfang an unterstützt.

Seinen Betrieb, den er nach seiner Ausbildung zum Landwirt von seinem Vater übernommen hatte, stellte er entsprechend um, „und das war nach der Krise die Rettung für unseren Hof“, ist Josef Hupfer überzeugt. Heute

können Mensch und Tier gut leben – und gleichzeitig erreicht hochwertige Fleischqualität die Theken des Lebensmitteleinzelhandels und die Kühlregale der Discounter.

250 Bullen stehen auf seinem Hof in Erding in einem offenen Stall mit Spaltenböden und Gummimatten. Sie kommen als Kälber zu ihm. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth zieht Hupfer sie knapp eineinhalb Jahre auf. Doch nur zu zweit wäre der moderne Betrieb nicht zu meistern. Sein jüngerer Bruder Christian unterstützt ihn als gelernter Landmaschinentechniker. Auch sind seine Eltern weiterhin auf dem Hof aktiv. Weil alle mit anpacken, kann Josef Hupfer mit seiner Frau und den beiden Kindern beispielsweise auch mal in den Urlaub fahren.

Nur 45 Minuten Fahrt zum Schlachthof

Jährlich werden 160 Stück Vieh geschlachtet, wenn sie ein Gewicht von rund 750 Kilogramm erreicht haben. Der Schlachthof der Erzeugergemeinschaft Südostbayern in Waldkraiburg ist nur eine Dreiviertelstunde Fahrtzeit entfernt. „Kurze Transportstrecken sind wichtig, um den Stress so gering wie

möglich zu halten – im Sinne des Tieres und der Fleischqualität“, betont der Landwirt. Bis dahin achtet er darauf, dass die Bullen kein „überzogenes“ Futter erhalten und mit viel natürlichem Licht und frischer Luft gesund und nicht zu schnell wachsen können. Seine Tiere erhalten vor allem Rapschrot und Soja. Was er nicht selbst anbaut, kauft er – QS-zertifiziert – zu. Künftig will er den gesamten Futterbedarf selbst produzieren, und das möglichst gentech-

in Zusammenarbeit mit QS

Lebensmittel
Zeitung **direkt**

Frische- Botschafter

Die Menschen hinter
den Frische- und
Qualitätsprodukten

nikfrei. „Denn dann weiß ich genau, was ich verfüttere“, ergänzt er. Sein Test-Sojaanbau in diesem Jahr stimmt ihn optimistisch.

Er ist überzeugt, dass diese Qualität von Konsumenten zunehmend geschätzt wird. Anders als noch vor 15 Jahren seien Verbraucher heute sensibilisiert für Themen wie Futterqualität und Tierwohl und machen sich Gedanken, wo und wie Tiere aufwachsen: eine Entwicklung, die Josef Hupfer begrüßt. Hier könne das QS-System überzeugen, das durch Vorgaben und regelmäßige Kontrollen ein klares Qualitätsniveau schafft, das alle Stufen einschließt – von der Anforderung an die Ställe über die medizinische Gesundheit und die Qualität des Futtermittels bis hin zum Transport durch QS-zertifizierte Unternehmen.

Iki Kühn



Packt an: Josef Hupfer versorgt 250 Bullen auf seinem Hof in Erding. Sie kommen als Kälber zu ihm. Gemeinsam mit seiner Frau Elisabeth zieht Hupfer sie knapp eineinhalb Jahre auf. Seine Tiere erhalten vor allem Rapschrot und Soja. Künftig will er den gesamten Futterbedarf selbst produzieren, und das möglichst gentechnikfrei.

Foto: QS