Draußen zu Hause

Auf dem Hof von Johann-Michel Claßen leben die Gänse im Freien. Um die 10 000 Tiere zieht der Bauer aus Bakum bei Vechta pro Jahr groß – und beweist so, dass Massentier- und Freilandhaltung kein Widerspruch sind.

„Wir machen ein Mittelding aus Bio und konventioneller Haltung“

Johann-Michel Claßen, Gänsezüchter

Claßen-Hof

Hoher Mais schützt sie vor Bussarden, Elektrozäune halten die Füchse fern: **Gänse vom Claßen-Hof.**

VON YORK SCHAEFER

Den letzten Marsch im Leben der Bakumer Gänse kann man sich besonders idyllisch vorstellen. Über gut 500 Meter watscheln sie vorbei am Ufer des Strengenbachs, durch einen Eichenhain, dann weiter an der Dorfstraße entlang. Linker Hand liegen abgeerntete Maisfelder, rechts alte Fachwerkhäuser hinter gepflegten Vorgärten. Um die 150 Tiere treiben die Gänsezüchter Johann-Michel Claßen und sein Vater Michael, unterstützt von Hündin Maya, zur Schlachtsaison zwischen November und Dezember fast täglich hier entlang. Landwirtschaft, wie sie früher einmal war.

Vor gut 20 Jahren hat Seniorchef Michael Claßen auf seinem 1914 erbauten Resthof in Bakum bei Vechta mit seiner Gänsezucht ein Beispiel dafür gesetzt, wie sich moderne Nutztierhaltung nachhaltig verändern kann – jenseits aller ideologischen Gegensätze von „industriell“ und „biologisch“, von Massentier- und Freilandhaltung. „Wir machen ein Mittelding aus Bio und konventioneller Tierhaltung“, sagt Johann-Michel Claßen, ein schlaksiger Endzwanziger mit wuscheligem Haar und rötlichem Bart, der im vergangenen Jahr den Hof von seinem Vater übernommen hat.

An diesem nasskalt-grauen Nachmittag Anfang Februar laufen keine Gänse durch Bakum, die Schlachtsaison ist längst vorbei. Mit dem Auto geht es den deutlich längeren Weg auf der Dorfstraße zu den Stallungen und dem Freigelände des Familienbetriebs am Ortsrand. Um die 10 000 Gänse werden hier jedes Jahr großgezogen, momentan sind nur 400 Elterntiere da. Johann-Michel Claßen zieht langsam eine schwere, große Stalltür auf, wildes Geschnatter begrüßt die Besucher aus dem dämmrigen Gebäudeinneren. „Zu viel Licht beeinflusst das Legeverhalten der Tiere“, erklärt der ausgebildete Landwirt, der nach der Lehre ein Studium als Wirtschaftsingenieur mit Schwerpunkt Lebensmittelproduktion absolviert und sich auf Gänse spezialisiert hat. Ende Februar, Anfang März beginnt die Legezeit. Die Gänse laufen leicht nervös in einem Kreis um die Futtertröge herum, Johann-Michel Claßen schiebt die Stalltür langsam zu.

Der größte Stall auf dem Gelände bietet 3800 Quadratmeter Platz, die Wände sind aus luftdurchlässigen Lärchenholzbrettern, das Dach ist begrünt mit verschiedenen Gräsern, Kräutern und Moosen. „So wird die Temperatur im Stall um ein Grad kühler als draußen gehalten. Das mag die Gans“, weiß Claßen junior, dem das Wohl seiner Tiere offenkundig am Herzen liegt. Er ist mit Gänsen aufgewachsen, mag sie wegen ihrer Intelligenz und weil sie eine Art Verhältnis zu ihrem Halter aufbauen.

Um die Stallungen herum liegen etwa 20 Hektar Land, auf dem sich die Tiere frei bewegen können. Das übliche Argument mancher konventioneller Geflügelzüchter und von Lobbyvertretern, die Gefahr des Verlustes durch Füchse und Greifvögel sei in der Freilandhaltung zu groß, zieht hier nicht. Schon vor vielen Jahren hatte Hofgründer Michael Claßen eine Idee, wie man diese Risiken umgehen kann: Er pflanzte Mais auf seine Felder, darunter Gras, und schickte die Gänse hinein. Im Frühling und Sommer, wenn der Mais niedrig ist, fressen die noch jungen Tiere das Gras. Der wachsende Mais schützt sie vor Habichten und Bussarden, Elektrozäune halten die Füchse draußen. Wenn die Gänse

größer werden, fressen sie den Mais, der im Herbst den größten Ertrag liefert.

„Eine ideale Kombination aus guten Verstecken und Nahrung“, sagt Johann-Michel Claßen, für den weitere Vorteile dieser Haltungsweise auf der Hand liegen: Man braucht keinen Mähdrescher, um das Maisfutter zu ernten und weniger Dünger – das erledigt der Gänsekot. Pestizide kommen auf den Feldern zwar schon zum Einsatz, aber weniger als im konventionellen Bereich. Zum einen, weil die Gänse als natürliche Rasenmäher fungieren und das Unkraut wegfressen, zum anderen weil es bei den Claßens ja in erster Linie nicht um einen gesteigerten Maisertrag geht. Auf den morastig-feuchten Feldern rings um die Ställe sieht man überall abgefressene Maisstengel, die nur Zentimeter aus dem Boden ragen. Die Tiere haben ganze Arbeit geleistet.

„Wir begrüßen den reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln und auch die Freilandhaltung ist für uns generell ein guter Weg“, sagt Tilmann Uhlenhaut, Landwirtschaftsreferent für Niedersachsen beim Bund für Umwelt und Naturschutz Deutschland (BUND). Zwar gebe es inzwischen auch auf manchen Freilandbetrieben die Tendenz, zu viele Tiere auf zu kleinen Flächen zu halten, um die Stückkosten zu verringern, dies gelte allerdings hauptsächlich für Legehennen. Bei Unternehmen wie dem Claßen-Hof, die kein zertifizierter Bio-Betrieb sind, liege die Qualitätskontrolle beim Halter selbst. Die alten Grabenkämpfe zwischen konventioneller und ökologischer Landwirtschaft werden laut Uhlenhaut heute nicht mehr so hart ausgefochten wie einst. Mit Mobilställen etwa für Legehennen, die per Trecker auf die Felder und Wiesen gezogen werden, um den Tieren dort Auslauf und Schutz zu bieten, würden sich immer mehr konventionelle Landwirte auf ökologische Haltungsweisen einstellen.

Auch Unternehmensgründer Michael Claßen kam ab Mitte der Achtzigerjahre Schritt für Schritt in die Landwirtschaft. Zehn Gänse hatte der ehemalige Seniorchef angeschafft, damit sie die großen Wiesen rund um den Hof kurz halten, den er 1984 mit seiner Frau, einer Tierärztin, gekauft hatte. Ein paar Jahre später hatte er schon 300 natürliche Rasenmäher. Zu dieser Zeit arbeitete der Senior, der aus Borken in Nordrhein-Westfalen stammt, noch als Vertreter für Erdwärmepumpen. Gegen Ende der Achtziger fiel der Ölpreis, Claßen wurde arbeitslos und begann zu rechnen. „Warum statt der Pumpen nicht Gänse verkaufen?“, fragte er sich. Genug Erfahrung mit der Haltung hatte er, Geschäftssinn mit einem Gespür für gute Akquise als ehemaliger Vertreter ebenfalls.

Gegen den Rat vieler Bauern in der Umgebung wagte er den Schritt in die Selbstständigkeit als Geflügelzüchter. Da Gänsefleisch im Gegensatz zu Huhn oder Schwein kein Massenprodukt ist und hauptsächlich zum Sankt Martinstag im November und zu Weihnachten nachgefragt wird, war die Zielgruppe schnell klar: Feinkostläden und der gehobene Einzelhandel in den Ballungszentren. Unter anderem beliefern die Claßens den Münchner Viktualienmarkt, die Deutsche Parlamentarische Gesellschaft Berlin, jüngst auch das Kreuzfahrtschiff „MS Europa“. „Wenn ich eine eher hochpreisige Ware mache, brauche ich die entsprechende Klientel, die ich am ehesten in Großstädten finde“, sagt Johann-Michel Claßen, ein Lebensmitteltüftler, der das Sortiment des Betriebs vor einigen Jahren um die Eigenkreation Gänsebratwurst erweitert hat.

„Diese Art von Geschäft funktioniert nur in der Nische und bei einer Tierart mit einem geringen Marktanteil“, meint Professor Hans-Wilhelm Windhorst, Leiter am Wissenschafts- und Informationszentrum Nachhaltige Geflügelwirtschaft (Wing) an der Universität Vechta. Für Masthähnchen, Legehennen oder Puten sei die benötigte Freifläche nicht vorhanden. In Deutschland würden jährlich 900 000 Tonnen Geflügelfleisch produziert, „das ist mit Freilandhaltung natürlich nicht möglich“. Der Anteil an Gänsefleisch liegt laut Statistik bei 0,3 Kilogramm pro Kopf pro Jahr, Hähnchen liegen bei 11,8 Kilo, das Schwein sogar bei 53 Kilo.

Gegen den Druck durch die Tiefkühl- und Tiefpreiskonkurrenz aus Polen und Ungarn, die gut 85 Prozent der Gänse liefert, die in Deutschland verspeist werden, hilft nur Qualität. Die erreicht man auch durch ein längeres und stressarmes Leben der Tiere und gute Ernährung. Die Claßen-Gänse werden um die 26 Wochen alt anstatt wie in der konventionellen Zucht nur 16 Wochen. Das Futter mischen die Züchter selbst aus rein regionalen, gentechnikfreien Zutaten wie Weizen, Hafer, Mais, Sonnenblumenkernen und Erbsen. Das hat natürlich seinen Preis: Während vorwiegend polnische Tiefkühlware für vier Euro das Kilo an den Einzelhandel verhökert wird, kostet die frische Claßen-Gans gut das Dreifache.

„Es macht uns Spaß, wenn es den Tieren gut geht, aber letztlich müssen wir natürlich auch unsere Familie ernähren können“, erklärt Claßen junior den Preiskampf im Gänsemarkt. Dass der Betrieb existieren könne, liege an der Veredelung, die er mit seinem Vater im Laufe der Jahre immer weiter vorangetrieben hat: eigene Elterntiere, eigene Aufzucht, eigene Vermarktung, Weiterverarbeitung zu Wurstwaren. Schon 1991, ein Jahr nach der offiziellen Betriebsgründung, war das kleine Schlachthaus auf dem Hof der Familie fertig. „Dadurch dass wir diese verschiedenen Prozesse alle selbst machen, haben wir natürlich auch die entsprechenden Margen“, kalkuliert Johann-Michel Claßen. Obwohl es etwas seltsam klingt – auch der Bau des Schlachthauses dient letztlich dem Wohl der Tiere. Der Stress während eines längeren Transports entfällt.

Zehn Stunden verbringen die Gänse, nachdem sie durch das Dorf gewatschelt sind, im Wartestall. Im Schlachthaus werden sie an den Füßen aufgehängt, der Kopf kommt zwischen zwei Elektroden, Sekunden später ist das Tier betäubt. Es folgt der finale Kehlenstich. Drei Minuten dauert der letzte Marsch der Bakumer Gänse.

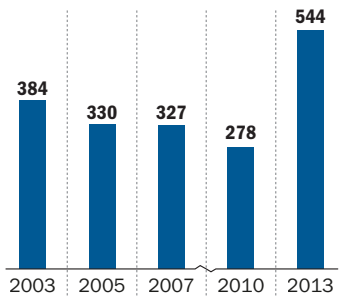
Torsten von Reeken; Claßen-Hof

Gänsefreund in zweiter Generation: **Johann-Michel Claßen-** hat den Hof (unten) von seinem Vater übernommen.

Gänsezucht ist in Deutschland ein Nischenmarkt. Zwar steigt der Geflügelverzehr, doch während statistisch gesehen 11,8 Kilogramm Hähnchen pro Jahr auf dem Teller eines Deutschen landen, sind es nur 300 Gramm Gänsefleisch. Günstige Supermarktgänse kommen meist aus Osteuropa. Der Claßen-Hof beliefert vor allem den gehobenen Einzelhandel und Feinkostläden. Zu seinen Kunden zählt unter anderem die Parlamentarische Gesellschaft in Berlin.

Brust oder Keule?

Mastgänsebestand in Deutschland in tsd. Tieren



Quelle: MEG Marktbilanz Eier und Geflügel 2015