Bedford und seine innovative Offenstall-Idee

Thorsten Schäfer geht mit gutem Beispiel voran. Der deutsche Unternehmer will die Lebensbedingungen von Tieren nachhaltig verbessern. Im Interview erzählt Geschäftsführer von Bedford, warum die Wurst- & Schinkenmanufaktur diesen Weg eingeschlagen hat.

Thorsten Schäfer, Geschäftsführer von Bedford (© Bedford)

Als traditionsbewusstes Familienunternehmen ist Bedford seit jeher im Wandel und versucht, sich immer wieder ein Stück weit neu zu erfinden – auch in Sachen Nachhaltigkeit und Tierwohl. Als Initiator des Vereins zur Förderung der Offenstall-Haltung von Schweinen hat Inhaber Bert Mutsaers für **Bedford** den Weg geebnet, der nun konsequent beschritten wird. Bedford will die Lebensbedingungen von Tieren nachhaltig verbessern und hat sich zum Ziel gesetzt, immer mehr Produkte aus der Offenstall-Haltung herzustellen und anzubieten. Dabei will das

Osnabrücker Unter- nehmen die Endverbraucher und den Handel gleichermaßen von diesem Weg überzeugen und so das Offenstall-Konzept weiter vorantreiben.

Fleisch & Co traf den Geschäftsführer Thorsten Schäfer zum kurzen Interview.

Warum unterstützt Bedford das Offenstall-Projekt?

Thorsten Schäfer: „Mit Offenstall schließt sich für Bedford ein Kreis: Wir produzieren handwerkliche Spezialitäten, bei denen Genuss und Geschmackserlebnis an erster Stelle stehen. Indem wir unser Fleisch zunehmend aus einer alternativen Haltungsform beziehen, kommen wir unserem Qualitätsanspruch auch bei der Herkunft unseres wichtigsten Rohstoffs nach. Das Ziel ist klar: Wir wollen den Anteil an Offenstall-Produkten in unserem Sortiment in den kommenden Jahren kontinuierlich ausbauen und so unseren Bei- trag zu einer verbesserten Tierhaltung leisten. Unsere Philosophie ‚Für Qualität gibt es keinen Ersatz' passt sehr gut zu diesem Konzept."

Wie ist die Verbindung zwischen Verein und Unternehmen gewachsen?

Thorsten Schäfer:„Unser Inhaber Bert Mutsaers hat schon im Jahr 2016 den Verein gegründet – zusammen mit anderen Vertretern der Wertschöpfungskette wie Landwirten und Schlachtbetrieben – und unterstützt von Wissenschaftlern. Das Ziel, das auch Bedford fördert, ist, Landwirten eine bessere Möglichkeit zur Vermarktung zu bieten, wenn sie sich entscheiden, Offenstall-Haltung zu betreiben. Indem wir uns zur Verarbeitung von Offenstall-Fleisch bekennen, wollen wir ein Vorreiter sein und Landwirte motivieren, von der konventionellen Haltung auf Offenstall-Haltung umzustellen. Seit 2018 haben wir ein Produkt in unser Sortiment aufgenommen,

das das Offenstall-Logo trägt: Die Salgiano ist unser erstes Produkt, bei dem wir ausschließlich Fleisch aus Offenstall-Haltung verwenden.“

Braucht es ein weiteres Logo auf Lebensmitteln?

Thorsten Schäfer: „Es ist richtig, dass die Rahmenbedingungen für die Tierhaltung seit vielen Jahren gesetzlich geregelt sind, doch trotzdem hat es in den vergangenen Jahren starke Kritik daran gegeben. Missbrauchsfälle, bei denen sich Erzeuger und Schlachtbetriebe nicht an geltendes Recht halten, werden genutzt, um Kritik an der Tierhaltung generell zu üben. Hier werden jedoch zwei verschiedene Dinge in einen Topf geworfen. So oder so gibt es im Bereich der Tierhaltung noch genügend Dinge, die man besser machen kann. Und wenn sich Landwirte, Schlachtbetriebe und verarbeitende Betriebe wie Bedford zusammentun und etwas voranbringen, dann wird dies auch vom Verbraucher registriert.“

Wie steht Offenstall im Vergleich zu anderen Konzepten da?

Thorsten Schäfer: „Das Thema ‚Verbesserte Haltungsmethoden‘ hat mittlerweile bundesweit viel Aufmerksamkeit bekommen – wozu der Offenstall-Verein übrigens auch seinen Beitrag geleistet hat. Es sind unterschiedliche Namen, Marken und Siegel entstanden. Letztlich be- nötigen wir aber ein staatliches Siegel, in das sich die jeweilige Haltungsform eingruppieren kann. Schließlich geht es um Transparenz für den Verbraucher. Wir sind davon überzeugt, dass unser Offenstall-Fleisch aufgrund der ho- hen Anforderungen in eine der höchsten Haltungskategorien fallen wird. Und das wiederum passt dann perfekt zum Qualitätsanspruch von Bedford.“

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at