

Hannes Hönegger: Vom „Knacki“ zum Kalbfleisch-King

Brüssel, Berliner Gefängnis, Bergbauernhof – Hannes Hönegger steht für keine klassische Fleischerkarriere. Nun hat der Bio-Bauer und Metzger ein Buch vorgelegt. „Das goldene Kalb“ ist ein Statement gegen Massentierhaltung und Billigpreis-Fleisch. Wo er Hoffnung sieht, erzählte er Fleisch & Co-Autor Roland Graf.



Hannes Hönneger in seinem Stall. © Joerg Lehmann

Bayerns telegner „Posterboy“ der Rindfleisch-Verarbeitung **Lucki Maurer**, aber auch Sternekoch **Konstantin Filippou** oder „Hangar 7“-Impressario **Martin Klein**: Mit ihnen allen sieht man **Hannes Hönegger**, Kalbfleisch-Lieferant aus Lessach im

Lungau. Dass er einmal Partner für die prominenten Topköche werden würde, ist eine Volte im Leben des Salzburgers. Aber bei Weitem nicht die einzige.

Im Alter von Zwanzig arbeitete er im Umkreis des EU-Parlaments, dann zog es ihn ins Nachtleben von Berlin und auf einmal saß Hönegger statt in den tollsten Bars in einer Gefängniszelle. Es war eine Katharsis, die mit einem TV-Bericht begann und mit dem Einstieg am Familienbauernhof endete. Seit 1571 wird der Tromörthof von der Familie geführt, die Erweiterung um den bio-zertifizierten Schlachthof auf 1.260 Meter Seehöhe war Hannes Höneggers Idee.

Hannes Hönegger neues Buch „Das goldene Kalb“

Als Lieferant von Kalb- und Rindfleisch für einige der besten Köche Österreichs hat er allerdings eine ungewöhnliche Botschaft: „Esst weniger Fleisch!“ Der Weg über Qualität statt Preisdumping sei der Schlüssel für eine Zukunft der Rinderzucht. Das ist die Kernaussage von „Das goldene Kalb“, über dessen Inhalt Hönegger mit Fleisch & Co sprach.

Das Interview mit Hannes Hönegger

Fleisch & Co: In „Das goldene Kalb“ erwähnen Sie stolz die Spitzengastronomen, die Ihr Fleisch beziehen, drucken deren „Nose to Tail“- Rezepte. Wie kommt man zu denen - reine Menschenfreundlichkeit und Mundpropaganda wird ja nicht reichen?

Hannes Hönegger: „Ich bin der Überzeugung, dass es mehrere Faktoren gebraucht hat, die uns zu Österreichs Marktführer in der Belieferung der Spitzengastronomie mit Bio-Rindfleisch und Bio-Kalbfleisch gemacht haben. Maßgeblich ist wahrscheinlich die Tatsache, dass wir kompromisslos tagtäglich dafür

einstehen, das beste Fleisch – die höchste Qualität – zu produzieren. Flexibilität in Sachen Liefermodus und Zuschnitte spielen sicherlich auch eine große Rolle. Bei uns gibt es nichts ‚von der Stange‘ und wir behandeln unsere Kunden nicht aus Sicht eines klassischen Lieferanten, sondern bauen von Beginn an eine Partnerschaft auf. Auch die Corona-Krise hat einen entscheidenden Beitrag dazu beigetragen. Plötzlich hatten Gastronomen Zeit – sehr viel Zeit –, um nachzudenken und ihre eigenen Systeme und Einkaufsgewohnheiten zu hinterfragen. In der Zeit des ersten Lockdowns konnten wir besonders starke Zuwächse erzielen.“

Fleisch & Co: Die Kapitel zur Rinderhaltung in Österreich haben von Alexander Rabl provokante Titel verpasst bekommen, ich sag‘ nur: „Bio am Lügendetektor“. Wo schlägt der besonders aus für Sie?

Hannes Hönegger: „Ich verfolge das Thema Bio natürlich besonders genau und was auffällt, ist die Tatsache, dass Bio plötzlich innerhalb weniger Wochen in den Supermarkt-Regalen zum Massenprodukt wurde. Vor allem starke Eigenmarken des Lebensmitteleinzelhandels wurden ja quasi über Nacht entwickelt. Wenn man dann im Detail recherchiert, findet man raus, dass es bei Bio auch zweierlei Maß gibt. Und dann muss man sich zu Recht die Frage stellen: Was ist besser, die konventionelle Tomate vom Nachbar-Bauern oder die Bio-Tomate, die mehrere Tausend Kilometer weit transportiert wurde? Ich denke, hier gilt es, nach wie vor kritisch zu bleiben. Und ‚Bio‘ heißt nicht immer, es ist alles perfekt! Wobei ich erneut klar festhalten muss: Insbesondere in der Arbeit mit Tieren ist Bio für mich eine alternativlose Variante und nicht ein Trend, sondern vielmehr die Rückkehr zur Normalität.“



Hannes Hönegger mit Kalb auf dem Tromörthof. © Joerg Lehmann

Fleisch & Co: Sie sind sehr kritisch gegen große

Zerlegebetriebe, loben aber „McDonald's“ für ein nachhaltiges System - ist das kein Widerspruch?

Hannes Hönegger: „Diese Aussage ist jetzt aus dem Zusammenhang gerissen! Natürlich bevorzuge ich ein individuelles Burger-Lokal, vom Eigentümer geführt, mit Bio-Fleisch vom Nachbarbauern gegenüber dem Konzept eines Großkonzern wie ‚McDonald's‘. Aber für die Tatsache, wie flächendeckend dieser Konzern agiert und welche Mengen er verkauft, finde ich, wird er zu Unrecht immer negativ dargestellt und kritisiert. Man weiß auch mittlerweile, dass ‚McDonald's‘ regionaler denkt und einkauft als wahrscheinlich beinahe jeder Dorfwirt ums Eck. Es ist ja kein Geheimnis, wer dort in der Regel so liefert und woher das Fleisch und Gemüse kommen. Bei ‚McDonald's‘ weiß ich, die Pommes und das Fleisch sind zumindest zu 100% aus Österreich – ich finde, das ist ein Anfang und gehört auch so kommuniziert. Weiters bin ich davon überzeugt, dass die österreichische Milchwirtschaft ‚McDonald's‘ sehr viel zu verdanken hat. Durch den Einkauf von mehr als 80 % aller Kuh-Vorderviertel zu einem ordentlichen stabilen Preis wird der Schlachtpreis älterer Milchkühe massiv unterstützt und stabilisiert.“

Fleisch & Co: Wo der Mythos von der besonderen Qualität des „hellen Kalbfleischs“ herkommt, konnten Sie auch nicht klären?

Hannes Hönegger: „Es ist tatsächlich ein Mythos, den man nicht verstehen kann und dessen Ursprung nicht ganz klar ist. Die Farbskala (welche seinerzeit in Frankreich propagiert und eingeführt wurde) spielt wahrscheinlich eine sehr große Rolle. Gemeinsam mit den besten Köchen Österreichs arbeite ich in einem Projekt des österreichischen ‚KochCampus‘ unter der Federführung meines Kunden Andreas Döllner an der Imagesteigerung von österreichischem ‚Kalb Rosé‘. Helles Kalbfleisch hat mit Qualität nichts zu tun! Das Fleisch ist so hell, weil das Kalb zu Lebzeiten an massivem Eisenmangel gelitten hat (kein Tageslicht, kein Heu oder Gras) – das kann nicht gut sein und hier gehört endlich umgedacht.“

Fleisch & Co: Kommen wir auf die Spitzenköche zurück, die Fleisch vom Tromörthof beziehen. Hand aufs Herz - könnte die Gastronomie abseits der Elite nicht mehr für die Fleischkultur und die Züchter, tun?

Hannes Hönegger: „Das wäre wünschenswert. Ich glaube, ein großes Problem ist hier der Fachkräfte- mangel in der breiten Basis. Die Köche von heute sind immer schlechter ausgebildet. Hier haben die Leitbetriebe einen Wettbewerbsvorteil. Wenn man in der Lage ist, auch aus einem Kalbsfricandeau oder einer Kalbsnuss ein Wiener Schnitzel zu schneiden, braucht man nicht teure Rinderrücken oder Kalbskaiserteile zu kaufen. Aus meiner Sicht wäre hier die bessere Ausbildung der Köche ein möglicher Schlüssel zum Erfolg.“

Fleisch & Co: Der Bio-Schlachthof am Berg hatte eine schwere Geburt mit der Insolvenz 2020. Waren es Eigenfehler oder hatten Sie die Marktreife überschätzt?

Hannes Hönegger: „Der Bio-Schlachthof war nie insolvent und wird es hoffentlich auch nie sein! Aber es ist richtig, wir haben im Jahr 2018 parallel ein Fleischerei-Fachgeschäft mit Schwerpunkt auf Catering aufgebaut. Dieses Projekt ist leider der Coronakrise zum Opfer gefallen.“



Glückliche Rinder auf dem Tromörthof. © Joerg Lehmann

Fleisch & Co: Wo kommt heute Wachstum her für die Zucht bzw. bei wie vielen Tieren ist für Sie „Stopp“?

Hannes Hönegger: „Vom Stopp sind wir weit entfernt. Es herrscht in Österreich aktuell eher Schlachtvieh-Mangel. Das Bauern-Sterben macht mir große Sorgen. Aus meiner Sicht könnte es deutlich mehr Mastbetriebe, insbesondere für Ochsen oder Kalbinnen, geben. Auch Schlachtkälber (vor allem im Bio-Segment) hätten sicher noch Steigerungspotenzial. Unser Betrieb hat ohnehin Kapazitätsgrenzen, aber ich denke, der Markt hat noch Luft nach oben. Auch im Bereich Schweinefleisch muss und wird sich viel tun. Wir haben einen Bioanteil von nur 3% bei Schweinen, das wird sich hoffentlich bald ändern. Wir setzen einen ersten Schritt und bauen in unserem Wald aktuell auf zwei Hektar Wald- und Wiesenfläche ein Gehege für das ‚Lungauer Bio-Waldschwein‘.“

Fleisch & Co: Ob man es jetzt „outspoken“ oder „goschert“ nennt -, um klare Ansagen sind Sie nie verlegen. Daher die Schlussfrage: Was raten Sie den immer weniger werdenden Fleischern?

Hannes Hönegger: „Ich glaube, dass der Abwärtstrend ein wenig umschlägt! Handwerker und Facharbeiter sind gefragt, denn je. Das Image des Metzgers war auch schon einmal schlechter. Ich finde, jeder Fleischer kann stolz sein auf sich und seine Arbeit. Die Branche schlägt sich deutlich unter ihrem Wert!“

Höneggers Buch zum Kalb: „Lungaugold“ und Freunde

Hannes Hönegger fungiert als Herausgeber von „Das goldene Kalb“, weshalb es auch nicht nur um seine „Lungaugold“-Fleisch (www.lungaugold.bio) geht, sondern um Mitstreiter. Rezepte von Köchen wie Ludwig „Lucki“ Maurer oder **Andreas Döllerer** werden um deren Zugang zur Fleischwirtschaft ergänzt. Eine schwere Lese-Empfehlung etwa gilt den Aussagen **Sepp Schellhorns** zu Landwirtschaft und Preisgefügen. Es ist eines der besten Portraits, das Alexander Rabl als Autor dieser nachdenklich machenden Genuss-Lektüre hier gelang.

Das goldene Kalb Ein Plädoyer für Tierwohl und nachhaltige Landwirtschaft (208 Seiten, € 35), erschien beim Verlag Chr. Brandstätter, www.brandstaetterverlag.com



Gewinnen Sie ein Exemplar

Der Brandstätter-Verlag und Fleisch & Co verlosen drei Exemplare des Buches – das Gewinnspiel wird am 10. April 2022 auf der Facebook-Seite „Fleisch & Co“ unter [www.facebook.com/ fleischerzeitung](https://www.facebook.com/fleischerzeitung) freigeschaltet.

Viel Glück!

Autor: Roland Graf

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at