

Bullinarium: Erlebniswelt um die Wiederkäuer

„Wie's sein soll“, können Österreichs Feinkosthändler und Gastronomen künftig von ihrem Rindfleisch sagen, wenn es nach Christoph Haller geht. Der burgenländische Landwirt eröffnet heuer seinen energie-autarken Beef-Park „Bullinarium“.



Dass die gesamte Kette von der Rinderaufzucht bis zur Verarbeitung in der Küche aus einer Hand erfolgt, ist äußerst ungewöhnlich. Doch genau das strebt Christoph Haller in Markt Allhau an. Noch außergewöhnlicher wird es, wenn diese Fleischproduktion gleichermaßen groß und ökologisch angelegt ist: „Getreide in Rinder zu pumpen, ist eigentlich was Pathologisches“, vergleicht Christoph Haller die übliche Mais-Mast von Rindern mitunter sogar mit der Gänsestopfleber.

Eingeflogene Futtermittel erhöhten nicht nur den CO₂-Abdruck der Landwirtschaft, auch physiologisch entspräche hohe Fetteinlagerung den heimischen Weiderassen nicht, ist er überzeugt. Zu diesen prononcierten Ansichten muss man den Werdegang des Landwirts und Tierarztes kennen. Denn der Initiator von Österreichs größter Kreislauf- Landwirtschaft ist selbst „im Bregenzerwald zwischen Kälbern aufgewachsen“, wie es Haller formuliert.

Neue Marke: Bull Beef

Sein radikaler Verzicht auf Getreide-Zufütterung geht auf die persönliche Erfahrung in dieser kargen Landschaft zurück: „Da ist nur Gras gewachsen, das von den Wiederkäuern zu Milch und Fleisch veredelt wurde.“ Dafür seien die eher schwächtigen Rinder von Natur aus bestens vorbereitet, Kraftfutter hätte da nichts zu suchen. Genau das strebt die Marke „Bull Beef“, so der offizielle Name von Christoph Hallers Rindfleisch, auch wieder an. Ausschließlich Gras oder Heu soll als Futtermittel zugelassen sein; dazu erfolgt ein deutlich langsames Wachstum als in der Schlachtindustrie üblich. „Selbstverständlich dürfen auch alle meine Bullen Hörner tragen“, ergänzt Haller, der den Tieren auch doppelt so viel Platz im Laufstall einräumt, als vorgeschrieben.

Natürlich wachsen

Der Stallmist wird ohnehin benötigt, denn mit dem Biogas-Kraftwerk erzeugt der Betrieb Strom für 2.000 Haushalte rund um die Lafnitz. Den Traum von der autarken Rinderzucht setzt die gesamte Familie um: Schwiegersohn Mateo Lopez wurde von Caterer „Do&Co“ abgeworben und widmet sich der

Rezeptentwicklung für die geschützte Marke „Bull Beef“. Eine erste Kostprobe der „Nose to Tail“-Philosophie, die weg von der „Steak-Mania“ will und das ganze Tier verwertet, gab er im „Kochtheater Oberwart“. Dabei servierte der aus dem Rioja stammende Spanier Gerichte wie Glaciertes Wadel, Kutteln, Gulasch, Ochsenfleisch-Ravioli oder „Rindswangerl, die wir 72 Stunden bei niedriger Temperatur geschmort haben“. Dazu gab es – ebenfalls ein „slow food“ wie die Backerl vom langsam gewachsenen Rind – ein Stunden-Ei. Selbst die Cocktail-Begleitung machte ein „Bull Shot“, für den Apfelbrand mit intensivem Rinderconsommé gemixt wurde!

„Meating Point“

Das Motto, das der Koch mit seinem Schwiegervater teilt, lautet „wie's sein soll“ – und dementsprechend wachsen die Rinder in Markt Allhau auch auf. Die Transparenz der klimaschonenden Zucht ist Christoph Haller wesentlich und soll kein Lippenbekenntnis, kein ökologisch klingender Marketing-Schmäh, sein. Das zeigt das Vorhaben, mit dem er ab Juni 2020 das Südburgenland touristisch belebt: Das „**Bullinarium**“ soll in Form von Infotainment und Genuss-Bewusstsein für die Lebensbedingungen natürlich aufwachsender Nutztiere schaffen. 6,5 Millionen Euro umfasst das gesamte Investitionsvolumen der Anlage, die auch die Schlachtung vor Ort – ohne Stress und Transportwege – möglich macht.

Wichtig für die Kunden aus Einzelhandel und Gastronomie ist hingegen, dass das „Bullinarium“ auch einen großzügigen „Meating Point“ zum Verkosten umfassen wird. Denn natürlich soll es das besondere „Bull Beef“ dann auch vor Ort zu kaufen geben. Damit bleibt der südburgenländische Rinder-Kreislauf der Hallers in Schwung: Genuss vom Land, Leben für das Land!

Kontakt

**Für Wiederverkäufer ist das Bull Beef über Mathias Fink
(fink@hellers.com) zu beziehen.**

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at