

Scheckübergabe von „Mitmachen Ehrensache“

7000 Euro für den Jugendfonds und den Gnadenhof Murrquelle

Backgang.

250 Jugendliche aus dem Rems-Murr-Kreis haben am Tag des Ehrenamts - am 5. Dezember 2018 - in ein Berufsfeld geschnuppert und das dabei erwirtschaftete Geld gespendet. 2018 kamen hierbei 7000 Euro zusammen. „Ein toller Betrag, über den sich nun der Gnadenhof Murrquelle und der Jugendfonds Rems-Murr freuen können“, schreibt der Kreisjugendring Rems-Murr über die Scheckübergabe.

Einen Tag lang draußen arbeiten, den Alltag in einem Kindergarten erleben oder in eine große Firma hineinschnuppern. Diese Gelegenheiten gaben zahlreiche Arbeitgeber und Arbeitgeberinnen engagierten Jugendlichen, die durch ihren Einsatz nicht nur reicher an Erfahrung wurden, sondern vor allem viele Spenden für den guten Zweck sammelten, heißt es in der Pressemitteilung.

Die eine Hälfte der Spende kam dem Gnadenhof zugute: Von Hühnern über Hunde bis hin zu Schweinen, Schafen und Eseln gibt der Gnadenhof Murrquelle alten und kranken Tieren ein friedliches und vor allem liebevolles Zuhause. Im Rahmen der Scheckübergabe konnten sich alle Teilnehmende davon überzeugen. Mit 3500 Euro wird der Jugendfonds Rems-Murr 2019 Jugendvereine und -verbände bei der Pflege und Gewinnung ihrer Ehrenamtlichen unterstützen. Anträge können noch bis zum 30. Juni an den Kreisjugendring Rems-Murr gestellt werden (Internet: www.jugendarbeit-rm.de).

In Kürze

Waiblingen.

Bei der **Polyneuropathie-Gruppe** Rems-Murr referiert am Mittwoch, 13. März, 17.30 Uhr, im Rotkreuz-Haus in Waiblingen der Neurologe Prof. Sommer von den Christophsbad-Kliniken Göppingen.

Telefontarife

Fernzone Inland (Call-by-Call)

Regional und ohne Gentechnik

Schorndorfer Metzgerei Kurz erfüllt seit 2019 Anforderungen des Qualitätszeichens Baden-Württemberg für Fleisch und Wurst

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
MARTIN WINTERLING

Schorndorf.

Die Schorndorfer Metzgerei Kurz hat ihre Nische gefunden. Thomas Kurz und seine beiden Söhne Hannes und Alex setzen auf regionale und gentechnikfreie Fleisch- und Wurstwaren. Immer mehr Verbraucher seien bereit, für qualitativ hochwertige Produkte höhere Preise zu zahlen. Umsonst sei das baden-württembergische Qualitätszeichen QZBW nicht zu haben, betont Thomas Kurz.

Seit Anfang des Jahres steht das Qualitätskennzeichen QZBW („Schmeck den Süden“) auch bei Schweinefleisch nicht nur für regionale Erzeugung, sondern auch für „ohne Gentechnik“. QZBW-Rindern kommt schon seit 2018 kein gentechnikverändertes Futter mehr in den Trog. Vier von fünf Verbrauchern lehnen Genfood auf ihrem Teller ab, stellte eine Umfrage des Bundesumweltministeriums fest. 93 Prozent der Befragten forderten die Kennzeichnung von Lebensmitteln, wenn die Tiere gentechnisch verändertes Futter erhalten haben.

Die Herausforderung, die QZBW-Kriterien zu erfüllen, lagen für Thomas Kurz darin, die Landwirte davon zu überzeugen, ihren Schweinen kein gentechnisch verändertes Sojaschrot aus Südamerika mehr zu verfüttern. Das war nicht so einfach. Ungefähr zehn Prozent Soja müsse zugefüttert werden. Das aus Südamerika stammende Soja musste durch gentechnikfreie Ware aus Europa ersetzt werden. Mittelfristig sollen Kurz' Vertragslandwirte ihre Tiere nur noch mit hofeigenem Futter und mit in Baden-Württemberg angebautem Soja füttern.

Mit den fünf Schweine- und etwa 20 Rindermastern hat Kurz eine Erzeugergemeinschaft gebildet, so dass er den Bauern etwa zehn Prozent höhere Preise garantieren und deren Mehraufwand entsprechend honorieren kann. Er ist überzeugt, dass auch seine Kunden bereit sind, den Preis zu zahlen. Thomas Kurz ist es gewohnt, dass seine neugierigen bis misstrauischen Kunden über die Theke fragen, woher die Rinder und Schweine in der Auslage stammen. Er sieht daran nichts Ehrenrühriges, sondern



Die Metzgerei Kurz erfüllt die strengeren Anforderungen für das Qualitätszeichen Baden-Württemberg (QZBW) bei Schweinefleisch – aus regionaler Erzeugung und ohne Gentechnik (von links): Hannes Kurz, Betriebsleiter Jens Pantuschky, Alex Kurz und Thomas Kurz. Foto: Büttner

bietet den Kunden Ausflüge zu seinen Vertragslandwirten an, damit sie sich vor Ort ein Bild machen können. Auch immer mehr Gastronomen, Großküchen und vor allem Supermärkte springen auf den regionalen QZBW-Zug auf.

Klößners Tierwohl-Label ist Thomas Kurz „einfach zu wenig“

Wenn es nach Kurz ginge, sollte bei „Schmeck den Süden“ verstärkt das Tierwohl berücksichtigt werden. Das von Bundeslandwirtschaftsministerin Julia Klößner kürzlich vorgestellte Tierwohl-Label ist „einfach zu wenig“, sagt Kurz und lässt kein gutes Haar an dem Vorschlag. Nicht nur, weil es sich um eine freiwillige Sache handelt, sondern vor allem, weil die Kriterien zu lax sind. Damit sich Schweine im Stall wohlfühlen, benötigen sie viel Fläche und vor allem Auslauf. Weit mehr, als die gesetzlichen Vorschriften vorsehen, und mehr, als Klößner bei ihrem Tierwohl-Label plant. „Wir werden mit unseren Landwirten eigene Tierwohl-Kriterien erstellen“, kündigt Kurz eine Initiative an.

Was die Transporte angeht, schafft allein schon Regionalität gewisse Verbesserungen. Schweine und Rinder kommen aus Baden-Württemberg und werden ausschließlich im Schlachthof Göppingen geschlachtet, seitdem Thomas Kurz seinen eigenen Schlachthof 2012 geschlossen hatte. Kurze und schonende Transporte zum Schlachtbetrieb bewirken Ruhe und stressfreies

Empfinden der Tiere. Das bessere Tierwohl und auch „Ohne Gentechnik“ habe eben seinen Preis, denkt Thomas Kurz auch an die Landwirte, die seiner Meinung nach unterstützt werden müssten. Sie seien es schließlich, die sich um unsere Kulturlandschaft kümmern und mit ihrer Arbeit für das vertraute Bild der Felder, Wiesen und Auen Sorge tragen.

Megatrend Regionalität

■ Bei einer Informationsveranstaltung in Böblingen haben Thomas Heiling vom Restaurant „Im Paladion“ und Thomas Kurz den neuen **„Ohne Gentechnik“-Standard** bei Schweinefleisch vorgestellt. „Um mit Regionalität zu punkten, bedarf es Transparenz und klar definierter Qualitätskriterien sowie eines nachvollziehbaren, mehrstufigen Qualitätssicherungssystems“, erklärte die Staatssekretärin für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz, Friedlinde Gurr-Hirsch.

■ Bereits vor dem aktuellen **Megatrend Regionalität** habe die Landesregierung das Qualitätszeichen Baden-Württemberg entwickelt, als Wegweiser für Absatzmittler und Verbraucher zu gesicherter Qualität und Herkunft aus Baden-Württemberg, so Gurr-Hirsch.

■ Bei den mit dem Qualitätszeichen gekennzeichneten Produkten handele es sich um Lebensmittel in ausgezeichneter Qualität mit nachvollziehbarer Herkunft mit einem **dreistufigen Kontrollsystem**.