

Ein Stück Lebenskraft

Ein **WDR-Team** drehte gestern auf dem **Stautenhof** in Anrath. In „Quarks & Co.“ geht es am 8. November um den Unterschied zwischen Bio-Fleisch und dem Schnitzel aus dem Supermarkt. Wie sicher ist unser **Fleisch** heute?

VON HEINER DECKERS

ANRATH Fleisch aus dem Supermarkt? Oder doch besser nur vom Biobauern? Wo liegen die Unterschiede? Mit diesen und anderen Fragen beschäftigt sich die Sendung „Quarks & Co.“, die am Dienstag, 8. November, 21 bis 21.45 Uhr, im WDR-Fernsehen zu sehen ist. Den Biopart übernimmt dabei der Stautenhof in Anrath, dort wurde gestern eifrig gedreht.

Das Team um Autor Martin Rosenberg verfolgt vor Ort den Weg des Fleisches vom lebenden Tier bis zum Verkauf. Der Stautenhof ist ein anerkannt ökologisch wirtschaftender Betrieb, der seit 1998 Mitglied des Naturland-Verbandes und seit Februar vergangenen Jahres durch Bioland zertifiziert ist. „Der Hof wurde uns von der Landwirtschaftskammer empfohlen“, sagte Rosenberg auf Anfrage der RP. Er habe zudem einen großen Vorteil gegenüber vergleichbaren Einrichtungen: „In Anrath wird auch geschlachtet. So können wir hier wirklich alles von vorn bis hinten aufnehmen, vom Stall bis in die Fleischtheke.“

Schwein ist am beliebtesten

Fleisch ist ein Stück Lebenskraft, hieß es schon bei den alten Kelten. Obelix mit seinem gewaltigen Konsum an Wildschweinen, denn die Kelten zogen eindeutig Hauschweine vor. Daran hat sich bis heute nichts geändert: Schwein ist nach wie vor die beliebteste Fleischsorte. Jeder Deutsche verputzt davon durchschnittlich 39 Kilogramm pro Jahr, bei einem Gesamtkonsum von rund 61 Kilo. „Quarks & Co.“ will wissen: Wie gesund ist unser Fleisch heute?



Dreharbeiten im **Schweine**stall: Dicht auf die Schwärze rückte Kameramann Werner von Mayer-Myrthenhoff. Im Hintergrund Bauer Christoph Leiders, Tontechniker Tobias Kavelar und Autor Martin Rosenberg. KP-FOTO: W. KAISER

Birgt das Billigsteak aus dem Supermarkt mehr Risiken als teures Biofleisch? Fleisch ist generell in Verruf geraten: Skandale durch Rückstände von Arzneimitteln und Wachstumshormonen, Tierseuchen wie BSE oder gerade aktuell ungenießbare Schlachtabfälle in Lebensmitteln haben die Verbraucher verunsichert. Es gibt nur wenige Ernährungsthemen, bei denen so intensiv gestritten und kontrovers diskutiert wird. Ein ganzes Branche droht in Verruf zu geraten – zu Unrecht. Von einigen schwarzen Schafen darf man nicht auf ganze Herde schließen. Auf dem Stautenhof filmt der WDR, wie man verantwortungsvoll

Kochmythen

Zu einen guten Sonntagessen gehört für viele der Braten. Doch was verwandelt einen blassen **Fleischklumpen** in einen appetitlichen, saftigen **Braten**? Stimmt es, dass sich beim Fleisch die Poren schließen, wenn man es bei starker Hitze anbrät? „Quarks & Co.“ bringt Licht in die Welt der Kochmythen und erklärt, was die Osmose mit Rinderbrühe zu tun hat, warum **Rindfleisch** dunkelrot und **Pute** rosa ist und zeigt Tricks, mit denen das **Steak** butterzart wird.

mit dem Produkt Fleisch umgeht. Jeder einzelne Schritt wird in der Sendung ausführlich erläutert. Was freilich nicht heißen soll, dass das Schnitzel aus dem Kühlregal in jedem Fall das minderwertige ist.

Thema BSE: Als Mitte der 90er Jahre die Rinderseuche ihren Höhepunkt erreichte und in Großbritannien Menschen an Creutzfeld-Jakob-Krankheit litten, was klar, dass der Erreger auch auf Menschen übertragbar war. Ab dem 7. November werden die strengen Verkaufsvorschriften in England wieder gelockert. „Quarks & Co.“ fragt nach: Wie sicher ist unser Fleisch heute? Wie sieht die Situation in Deutschland aus?