

27. Januar 2017 12:00 Uhr

## Woher unser Fleisch kommt

**Auf dem Hof der Familie Asum in Laimering werden dreimal im Jahr 19000 Puten aufgezogen. Wie die Tiere in den Ställen leben. [Von Sebastian Mayr](#)**



Die Landwirte Georg und Stefan Asum (rechts) in einem ihrer drei Ställe im Dasinger Ortsteil Laimering.

Noch bis Sonntag läuft die Landwirtschaftsmesse Grüne Woche in Berlin. Sie bietet auch Platz für regionale Erzeugnisse. Die gibt es längst auch im Supermarkt. „Aus der Region“, was heißt das eigentlich? Stefan Asum kann eine Antwort auf diese Frage geben.

Der Landwirt, 24 Jahre alt, ist seit einem knappen Jahr Juniorchef des Familienbetriebs Asum Agrar im Dasinger Ortsteil Laimering. Zum Hof gehören Felder, eine Biogasanlage – und eine drei Ställe umfassende Putenmast. Es ist einer von drei solcher Betriebe in den Landkreisen Aichach-Friedberg und Augsburg. Dreimal im Jahr treffen auf dem Hof der Asums 19000 Küken ein. Sie werden je nach Geschlecht rund vier oder fünf Monate lang aufgezogen. Dann kommen die Lastwagen, die zum Schlachthof nach Ampfing in Oberbayern fahren. Das Fleisch wird in süddeutschen Supermärkten verkauft.

### **Der Landwirt öffnet gerne seine Stalltür**

Bis dahin sind die Tiere in getrennten Bereichen untergebracht. Durch die großen Fenster im Stall der Hähne fällt Sonnenlicht auf das Stroh und die weiß gefiederten Tiere. Im Stall für die Hennen sind die Fenster kleiner, deswegen brennen dort zusätzlich Leuchtstoffröhren. Die

Tiere sammeln sich vor allem an den Futterstellen, auf den Strohballen und schließlich rings um die ungewohnten Besucher. Puten, sagt Stefan Asum, sind neugierig.

Der junge Landwirt ist auch für die Neugier der Menschen offen. „Ich öffne gerne meine Stalltüre, wir haben nichts zu verbergen“, sagt der 24-Jährige mit den kurzen dunklen Haaren. Geflügelmästereien stehen bei Tierschützern in der Kritik. Asum sagt, ihm sei es wichtig, dass es seinen Tieren gut geht. In den Ställen werde täglich gestreut, die Puten hätten mehr Platz als gesetzlich vorgeschrieben. „Geht’s dem Tier gut, geht’s dem Menschen gut“, sagt Stefan Asum. Er identifiziere sich mit dem Betrieb und den Tieren. Wenn eines krank ist, leide er mit: „Meine Freundin sieht mir das mittlerweile an.“

### **Antibiotika gibt es nur im Notfall**

Dass die Asums ihren Puten mehr Platz gewähren, ist nicht bloß Großherzigkeit. Die Tiere leben gesünder, werden größer, bringen mehr Fleisch. Und damit mehr Einnahmen. Überhaupt, die Gesundheit. Viel, was den Mastbetrieben vorgeworfen wird, weist Stefan Asum zurück. Antibiotika etwa setzt er nur im Notfall ein. „Es gibt genügend Möglichkeiten, wie ich meine Tiere gesund halte. Arzneimittel dürfen nur nach Anweisung eines Tierarztes gegeben werden“, sagt er. Zudem seien Antibiotika teuer.

Der Preis für Puten ist momentan niedrig. 1,23 Euro bekommen die Asums pro Kilo lebendes Tier. Dass die Puten gesund aufwachsen, ist eine wirtschaftliche Notwendigkeit. Stefan Asums Vater Georg führt den Hof in der vierten Generation, er ist in den 1990er Jahren von Milchviehhaltung auf die Putenmast umgestiegen. Weil sich Sohn Stefan schon früh für die Landwirtschaft begeisterte, erweiterte Georg Asum den Hof 2008 um einen weiteren Stall. Mehr geht nicht. Am Standort ist kein Platz mehr und als Familienbetrieb wäre der Hof anders nicht mehr denkbar. Vater, Sohn, Mutter Sabine Asum und ein Mitarbeiter stemmen die gesamte Arbeit. Und ein Familienbetrieb solle der Hof bleiben, sagt Georg Asum.

### **Stefan Asum sammelte in Kanada Erfahrungen**

Nach und nach will Sohn Stefan den Betrieb übernehmen. Davor war er in der Welt unterwegs: Nach der Ausbildung ging er für vier Monate nach Kanada, wo für Landwirte andere Regeln gelten. Während Stefan Asum auf einem ökologischen Betrieb arbeitete, brachte der Nachbar an vier Tagen 4000 Liter Glyphosat aus. Was in Kanada aus Asums Sicht zu wenig geregelt ist, sei in Deutschland teils übertrieben. Derzeit laufen Tests, ob Puten mit ungekürzten Schnäbeln in Mastbetrieben aufgezogen werden können. Stefan Asum ist skeptisch. Denn Puten picken. Trotz der gekürzten Schnäbel und obwohl es Strohballen, Picksteine und andere Ablenkung gibt, muss er schwächere Tiere in abgegrenzte Bereiche bringen. Andernfalls würden die Größeren die Kleineren töten. Dass die Puten unter den fehlenden Schnäbeln leiden, glaubt er nicht. Sie fräßen, tranken und pickten ganz normal.

Die Menge an Fleisch, die auf die Teller kommt, lasse sich anders kaum erzeugen. Eins, findet Georg Asum, dürfe man ohnehin nicht vergessen: „Der Landwirt produziert, was der Verbraucher will. Er drängt ihm ja nix auf.“