

27. Oktober 2011, Neue Zürcher Zeitung

## Toggenburg–Siebenbürgen einfach

*Zwei Schweizer Metzger leisten in Rumänien Entwicklungshilfe in Sachen Rinderzucht und Fleischqualität*



Eine der verschiedenen Angus-Herden von «Karpaten Meat» auf der von Trockenheit gezeichneten Herbstweide.  
(Bild: NZZ / Adrian Krebs)

**Samuel Widmer und Stefan Jung haben die Schweiz verlassen, um im rumänischen Siebenbürgen ins Fleischgeschäft einzusteigen. Weil die nötigen Rinder fehlten, sind die Metzger Landwirte geworden. Davon profitieren auch die dort ansässigen Bauern.**

Adrian Krebs, Nocrich

Quer über den Hofplatz von «Karpaten Meat» plätschert heute unverhofft ein Bach. Ein Wasserschaden mit vorläufig völlig unklarem Hintergrund hat Teile des Geländes in der wildromantischen siebenbürgischen Kulturlandschaft unter Wasser gesetzt. Für Samuel Widmer und Stefan Jung ist das nichts Besonderes. Unbill dieser Art gehört für die beiden Toggenburger Mittdreissiger seit drei Jahren zum Alltag. 2008 haben sie sichere Schweizer Arbeitsplätze bei grossen Detailhändlern verlassen, um sich gemeinsam in ein Abenteuer der ungewöhnlichen Art zu stürzen: das rumänische Fleischgeschäft.

### Importierte Genetik



Die ehemaligen Metzgerstifte Widmer und Jung kennen sich aus der Gewerbeschule und sind seit damals befreundet. Auf Reisen, unter anderem durch Südamerika, reifte der Plan, gemeinsam «etwas zu bewegen», wie Widmer sagt. Dass die Wahl ausgerechnet auf Rumänien fiel, hat gute Gründe. Die Jungunternehmer wussten um das enorme landwirtschaftliche Potenzial, das in weiten Teilen des Landes brachliegt. Gleichzeitig kannten sie die Verhältnisse in Siebenbürgen: grosse Flächen mit idealen Weidegebieten, die seit dem Umsturz von 1989 nicht oder nur noch sporadisch bewirtschaftet wurden.

Die ursprünglichen Pläne – Export von Qualitätsrindfleisch – haben die beiden Metzger vorerst begraben müssen. Wie sie schnell feststellten, fehlte das nötige Vieh vollständig. Die sehr klein strukturierte rumänische Rinderhaltung arbeitet vorwiegend mit Milchrassen, und in den Handel kommen qualitativ minderwertige Tiere mit ungenügendem Fleischanteil. Plan B war schnell erarbeitet. Wenn der Rohstoff nicht vorhanden ist, muss man ihn selber produzieren.

Auf diesem Weg haben Widmer und Jung schon ein beachtliches Stück zurückgelegt. Mit dem Geländewagen fahren wir über sanfte Hügelzüge, und alle paar hundert Meter zeigt Widmer auf eine friedlich weidende Herde mit schwarzen und rotbraunen Angus-Rindern, die dem ausgetrockneten Boden das letzte Futter abzugewinnen versuchen. Die schottische Fleischrasse ist bekannt für ihr friedliches Naturell, die anspruchslose Widerstandsfähigkeit und die gute Fleischqualität. Mittlerweile umfasst die Herde 1000 Stück Angus, viele davon importiert aus Zuchtbetrieben in Deutschland und Schottland. «Die Genetik ist das A und O», weiss Widmer, der in kurzer Zeit das landwirtschaftliche Know-how erworben hat, auch mit Hilfe von Bauernsohn Jung, der vor der Metzgerlehre eine landwirtschaftliche Ausbildung absolviert hatte.

Mit dem richtigen Erbgut ist es aber nicht getan. «Karpaten Meat», wie die Firma der beiden Auswanderer heisst, bearbeitet ein weites Feld. Buchstäblich. Zum Betrieb gehören knapp zehn Quadratkilometer Eigenland, mehrere hundert Hektaren sind dazugepachtet. Das Vieh lebt auf der Weide hinter 30 Kilometer Zaun und im Winter in acht Ställen, verteilt auf drei Standorte rund um das Dorf Nocrich. Im Unternehmen sind unterdessen 25 Personen angestellt, hauptsächlich aus dem Dorf und den umliegenden Flecken. Sie betreuen nicht nur das Büro und das Vieh, sondern auch einen mit grossem Gerät gut dotierten Werkhof, der ebenso wie die Ställe früher von einer staatlichen Genossenschaft genutzt worden war.

### **Landbesitzer als Investoren**

Wie haben die Jungunternehmer das alles finanziert? Es sei weder ein reicher Onkel noch ein stattliches Erbe im Spiel, beteuern sie. Die umfangreichen Investitionen hat ihnen eine Gruppe von Landbesitzern um den früheren Luzerner Investmentbanker und heutigen Privatier Theo Häni ermöglicht. Häni, der heute einen grossen Bio-Betrieb in Westrumänien bewirtschaftet, hat früh in die ökologische Landwirtschaft investiert. Zunächst in Südamerika und später, nach dem Umsturz von 1989, unter anderem auch in Rumänien. Die Besitzer haben ihr Land als Kapital in eine Aktiengesellschaft eingebracht, die nun auch als Muttergesellschaft von «Karpaten Meat» fungiert.

Die Unterstützung durch die Landbesitzer ist für Jung und Widmer essenziell. Wie üblich in der Landwirtschaft bedarf es langwieriger Aufbauarbeit bis zum Break-even. Das gilt in Rumänien erst recht, hier, wo alles etwas langsamer geht, als dies die jungen Dynamiker aus der Schweiz gerne hätten. «Wir haben sie total überfallen», sagt Widmer schmunzelnd. Doch unterdessen hat man sich aneinander gewöhnt. Ein gutes Beispiel sei der Amtstierarzt, der nach anfänglicher Überforderung mit dem Tempo der Schweizer bereits von «meinem Betrieb» spricht, wenn er die interessierten Berufskollegen über die weitläufige Farm führt.

Die relative Langsamkeit der bäuerlichen Prozesse ist es auch, die im Moment den Absatz von «Karpaten-Meat» noch in Grenzen hält. Da die Herde mit ihren elf Zuchtstieren immer noch im Aufbau begriffen ist, verkauft man erst wenige Tiere. Deutlich weniger, als der Markt nachfragt. Das Angus-Fleisch verkaufen Widmer und Jung bis anhin vollumfänglich an die rumänische Filiale eines internationalen Gastro-Versorgers. Dieser möchte mehr davon einkaufen, muss sich aber noch etwas gedulden.

Um die Prozesse zu beschleunigen, arbeitet «Karpaten Meat» eng mit Bauern in der Umgebung zusammen. Statt sämtliches Vieh auf der eigenen Farm zu mästen, verkaufen sie Zuchtrinder an die bisher zehn Partnerbetriebe. In langfristig abgeschlossenen Verträgen sichern sie den rumänischen

Kollegen die Abnahme der Kälber im Alter von acht bis neun Monaten zu. Das ist etwa der Moment, wenn die schon stattlichen Jungtiere von den Müttern getrennt werden. Den Rest des Lebens – ein gutes Jahr – verbringen die Rinder bei Karpaten-Meat, damit sie zu «homogenen Schlachtkörpern» heranwachsen können, wie sich Widmer ausdrückt.

Das Partnerbetrieb-Projekt ist ein gewinnträchtiges für beide Seiten. Jung und Widmer können ihre Produktion erhöhen und schaffen Mehrwert und damit Goodwill in der Region. Die rumänischen Bauern, denen in den meisten Fällen der Absatzmarkt für ihre Produkte fehlt, erhalten ein sicheres Einkommen und bei Bedarf Weiterbildung. «Karpaten Meat» verfügt am Hauptsitz über einen geräumigen Schulungsraum, wo die Bauern mit allen Aspekten moderner Mutterkuhhaltung vertraut gemacht werden. «Das fängt an mit dem Zaunbau», beschreibt Widmer das umfassende Lernprogramm, «und geht weiter mit Tiermedizin, Fütterung, Futteranbau und so weiter.» Nach Absolvierung der kostenlosen Kurse erhalten die Bauern die ersten Rinder, ausschliesslich gegen Barzahlung.

### **Gegenpol zum Landleben**

Die Auswanderer haben in drei Jahren schon einiges erlebt. Der unterdessen behelfsmässig behobene Wasserschaden ist da nur eine kleine Fussnote in der Firmengeschichte. Die täglichen Herausforderungen fangen bei der Sprache an. Widmer und Jung wirken aber bereits gut integriert. Im Gespräch mit den Mitarbeitern schlagen sie sich leidlich auf Rumänisch durch, und für Vertragsverhandlungen wird eine Dolmetscherin zugezogen. Man wohnt gemeinsam mit den rumänischen Partnerinnen im nahen Sibiu, zu Deutsch Hermannstadt, das beide unisono als kulturell interessantes und lebendiges Zentrum rühmen.

Dass regelmässig interessierte Besucher aus der Schweizer Szene anreisen, bestärkt sie im Wissen, auf dem richtigen Weg zu sein. Den wollen sie weitergehen, «solange die Zahl der guten Tage grösser ist als diejenige der schlechten», so Widmer. Und das sei bisher noch immer der Fall gewesen.

((info-box))

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.

**Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:**

[http://www.nzz.ch/marktplaetze/uebersicht/toggenburgsiebenbuergen\\_einfach\\_1.13131562.html](http://www.nzz.ch/marktplaetze/uebersicht/toggenburgsiebenbuergen_einfach_1.13131562.html)