

## Thomas Erler oder eine alternative Landwirtschaft

Wenn ich heute sehe, wie man allgemein auf dem Lande mit den Tieren umgeht, dann tun sie mir einfach leid. Eine Kuh lebt höchstens 4 Jahre, wird niemals im Leben von einem Bullen bestiegen, ganz früh wird sie von ihrem Kalb getrennt, oft dürfen sie nicht mal ihren dunklen Stall, in dem sie am Hals eingezwängt sind, verlassen. Die Schweine stehen oft in einem äußerst engen Stall, sind dann so aggressiv, dass sie sich gegenseitig auffressen oder zumindest verletzen. Nicht besser sieht es bei Hühnern und Gänsen aus. All diesen Tieren bleibt der grausame Weg in die Schlachthöfe nicht erspart, wobei ihnen der Instinkt oft vorher sagt, was ihnen bevorsteht. In der Pferdezucht haben zwar die Zuchtstuten, weil sie in einer Herde ständig auf der Wiese bleiben dürfen, ein besseres Leben, allerdings kommen sie auch niemals mit einem Hengst zusammen und weil ein Fohlen oder Jungpferd mal verkauft werden soll, darf es bis zum Verkauf niemals mit anderen Pferden auf die Weide. Es könnte sich verletzen und dann würde der Verkaufswert deutlich sinken. Dabei kann man den Bauern bzw. dem Züchter nicht einmal einen Vorwurf machen, denn durch den enormen Druck des Marktes werden sie zu solchen Maßnahmen gezwungen. Doch selbst dort, wo es sehr einfach wäre, wird auf die Tiere keine Rücksicht genommen. Pferdebesitzer möchten, dass ihre Tiere makellos aussehen, deshalb müssen sie ihr Leben in einer Box verbringen, anstatt sie gemeinsam mit anderen Pferden auf einer Weide mit Unterstand laufen zu lassen.

Aber man kann mit den Tieren auch anders umgehen: Wenn man ins Tuxer Tal am Ende des Zillertals kommt und nach Lanersbach hineinfährt, könnte kurz hinter dem Ortsschild rechts ein Mann am Straßenrand stehen, der sich durch nichts ablenken lässt. Voll konzentriert schaut er auf seine Tiere und scheint mit den Kühen zu sprechen, die vor ihm auf der Weide stehen und ihn interessiert ansehen. Das ist Thomas Erler, mit seiner Frau Irina Chef des Restaurant "Metzgerwirt" in Lanersbach. Er ist ein gelernter Metzger, aber letztlich vielmehr ein Öko-Bauer aus voller Überzeugung.

Es ist uns eine fast heilige Tradition, mindestens den ersten und den letzten Abend unserer zahlreichen Urlaube in seinem Restaurant zu verbringen, weil wir kein anderes Gasthaus kennen, in dem eine solch nette Atmosphäre herrscht wie bei den Beiden. Vor Jahren begann er, sich für das Bierbrauen zu interessieren. Noch heute bin ich der Meinung, dass sein erstes Hefeweizen unübertroffen war. Aber es kam bei der Kundschaft nicht besonders gut an. Mittlerweile sind alle seine Biere so gut, dass ein großer Teil der Hotels im Tal ihre Biere von ihm beziehen. Nachdem er in diesem Geschäft fest im Sattel saß, begann er sich, um eine eigene Fleischproduktion zu kümmern. Seit ein paar Jahren gibt es "Schottische Hochlandrinder" im Tuxer Tal, deren Besitzer Thomas ist.

Und das sind jene Rinder mit denen er auch spricht. Diese Tiere sind geeignet, die zum Teil extrem kalten Temperaturen im Winter hier im Tal draußen zu überstehen. Damit diese Tierhaltung finanzierbar ist, muss er die Kosten möglichst niedrig halten. Nicht nur im Tuxer Tal hat Thomas Rinder stehen, sondern auch in benachbarten Tälern (Grinzing und im Zillergrund) hat er Wiesen für die Aufzucht gepachtet. Insgesamt hat er 11 Kühe und einen Bullen. Ein Partner aus einem Nachbartal hat auch 11 solcher Tiere und einen Bullen. Alle 22 Kühe beider Partner werden von beiden Bullen befruchtet, damit es zu keiner Inzucht kommen kann. Die Kühe werden ausschließlich von diesen beiden Bullen gedeckt. Eine künstliche Befruchtung gibt es nicht. Gemeinsam finanzieren Thomas und sein Partner das Futter, deswegen haben auch beide Partner die gleiche Anzahl von Tieren. Grundsätzlich wird auf jede Tierarzt-Behandlung verzichtet. Wenn man rechtzeitig erkennt, dass ein Tier eine Krankheit nicht übersteht, wird es geschlachtet und zu Fleisch verarbeitet, wenn das bei der jeweiligen Krankheit noch zulässig ist. Denn in der freien Wildbahn bekommen sie auch keine Medikamente und werden von Raubtieren gerissen, wenn sie schwach sind, erzählt Thomas.

Alle 2 Jahre wird eine Kuh geschlachtet, alle zwei Jahre kommt ein neues Kalb dazu. Damit kann er nur einen Teil seines Fleischbedarfes in dem Restaurant decken. Sollte der Bedarf der Gastwirtschaft gedeckt werden, bräuchte er 42 Tiere, aber das überfordere seine Möglichkeiten. Mit dem pflanzlichen Abfall von seiner Brauerei (Treber genannt) ernährt er die Tiere zum Teil, mit den Zuschüssen von der EG bezahlt er die Pacht der Wiesen. Die Steaks, die er in seinem Restaurant anbietet sind nicht billig, aber seine Idee kommt gut an, denn sein Restaurant ist trotz der gehobenen Preise immer "proppenvoll".

"Wie geht es einem Landwirt, der ein so enges Verhältnis zu seinen Tieren aufgebaut hat, wenn er sie schlachten muss?" Diese Frage habe ich ihm bei unserem letzten Besuch in Tux im Winter 2006/2007 gestellt. Sein Blick senkte sich bei dieser Frage und nach einer kurzen Pause antwortete er: "Ich muss gestehen, dass auch heute noch meine Stimmung einige Tage zuvor in den Keller geht". Denn Thomas schlachtet alle Tiere selbst, damit ihnen der leidvolle Weg ihrer Artgenossen in die Schlachthöfe erspart bleibt.