



**BERNHARD
SEIDENATH** 
Für das Dachauer Land
im Landtag

Pressemitteilung

Montag, 7. Dezember 2009

Seidenath informiert sich auf Bio-Putenhof Wallner über Probleme der Geflügelhalter im Landkreis



Abbildung 1: Simon Wallner (links) und Bernhard Seidenath im Putenstall

den Kreislauf geschlossen: er erzeuge sein Futter größtenteils selbst, mische dieses in einer eigenen Mühle, habe zwei nagelneue Ställe gebaut und vermarkte das Fleisch auch auf dem eigenen Hofladen. Auch der Mist werde wieder dem Kreislauf zugeführt. Einige Futterkomponenten müssten jedoch zugekauft werden. Wenn hier beim Lieferanten nur kleinste Verunreinigungen mit gentechnisch veränderten Substanzen vorkämen, stünde der Betrieb schon vor dem Ruin – schließlich sei einer der großen Abnehmer des Wallnerschen Putenfleisches ein Babynahrungshersteller, der in einem solchen Fall sofort abspringen würde. Und es gebe keine Versicherung, die dieses Risiko übernehme. Seidenath sagte deshalb zu, sich bei den Bio-Verbänden dafür einzusetzen, dass kleinste Verunreinigungen im zugekauften Futter, denen ein Betrieb schutzlos ausgeliefert wäre, geduldet würden. „Eine ‚Null-Toleranz‘ wäre nicht zielführend. Das Ziel muss eine Minimalst-Toleranz sein“, betonte der Abgeordnete und fügte hinzu: „Wer nach bestem Wissen und Gewissen und mit höchstem Einsatz produziert, darf nicht ständig das Damokles-Schwert des Ruins durch kompromisslose Maßstäbe und

Über die Probleme von Geflügelhaltern im Landkreis informierte sich der Dachauer Stimmkreisabgeordnete im Bayerischen Landtag, Bernhard Seidenath, jüngst bei einem Besuch des Bioputenhofs von Simon Wallner in Goppertshofen. „Dieser ausschließlich auf die Erzeugung von Bio-Putenfleisch unter höchsten Qualitätsmaßstäben spezialisierte Betrieb zeigt zum Einen, wie sich Landwirte erfolgreich eine Nische suchen können, zum Anderen aber auch, wie anfällig sie dabei bisweilen gegenüber Einflüssen sind, die sie selbst nicht zu verantworten haben“, stellte Seidenath fest.

So habe der Bio-Putenhof Wallner

überzogene, unerbittliche Standards über sich spüren. Hier brauchen wir – auch im Sinne der Verbraucher, die ein Interesse an vitalen Bio-Herstellern haben müssen – einen vernünftigen Kompromiss, der den Produzenten von Spitzenqualität nicht die Luft zum Atmen nimmt.“

Beeindruckt zeigte sich Seidenath vom familiären Geist auf dem Hof, auf dem die Familie Wallner und fünf Angestellte arbeiten, sowie von den professionellen Abläufen: „Alles ist eingespielt, alles ist auf eine möglichst tierfreundliche Erzeugung sowie auf beste Qualität ausgerichtet. Die Wallners lieben ihre Tiere – das spürt man. Und das kann man schmecken.“



Abbildung 2: Bernhard Seidenath, Simon und Barbara Wallner im Wallnerschen Hofladen