

Entlastung in der Pflege



Mein guter RAT

Dörte Elß ist Vorstand der Verbraucherzentrale Berlin e.V. An dieser Stelle gibt sie wöchentlich Tipps rund um den Verbraucherschutz

Berliner Pflegeheimbewohnerinnen und -bewohner leiden besonders unter den derzeitigen Einschränkungen. Gerade deshalb ist es ein positives Signal, dass sie nun zumindest finanziell etwas entlastet werden sollen. Pflegebedürftige Menschen, die in vollstationären Pflegeeinrichtungen leben, erhalten seit Jahresbeginn einen sogenannten Leistungszuschlag auf die Kosten. Der Zuschuss ist danach umso höher, je länger jemand bereits in einem Pflegeheim lebt, und wird von der Pflegekasse an das Pflegeheim gezahlt.

Auf diese Weise verringert sich der Eigenanteil der Heimbewohner an den Kosten. Dabei sollten Sie wissen, wie sich Heimplatzkosten zusammensetzen, nämlich aus den Pflege-, Ausbildungs- und Investitionskosten sowie aus den Kosten für Unterkunft und Verpflegung. Lediglich der Eigenanteil an den Pflege- und Ausbildungskosten wird von der Pflegekasse bezuschusst und dies auch nur beim Vorliegen der Pflegegrade zwei bis fünf. Die Kosten für Unterkunft, Verpflegung und die Investitionskosten müssen Heimbewohner weiterhin vollständig selbst tragen. Der neue Leistungszuschlag beträgt fünf Prozent des Eigenanteils an den Pflegekosten, wenn man schon bis zu zwölf Monate im Pflegeheim lebt, 25 Prozent bei mehr als zwölf Monaten sowie 45 Prozent bei mehr als 24 Monaten. Ganze 70 Prozent sind es für jene, die bereits mehr als 36 Monate Pflegeheimbewohner sind. Angefangene Monate in Pflegeeinrichtungen werden dabei als voll angerechnet. Es ist übrigens unerheblich, ob ein Heim- oder Kassenwechsel stattfindet oder der Bewohner bis zu 42 Tage im Kalenderjahr nicht im Heim anwesend war.

Die Pflegekassen teilen für alle vollstationär versorgten Pflegebedürftigen der Pflegegrade zwei bis fünf beim Einzugs sowie einmalig zum 1. Januar 2022 die bisherige Dauer des Bezugs von vollstationären Leistungen mit. Im Gesetz ist leider nicht geregelt, wem die Pflegekassen die Informationen über die bisherige Dauer mitteilen sollen. Es ist anzunehmen, dass viele Kassen ihre Versicherten darum bitten, diese an die Pflegeeinrichtungen weiterzugeben. Erfolgt dies verspätet, können die Pflegeeinrichtungen die Zuschüsse nicht rechtzeitig berechnen, sodass Nachberechnungen nötig werden. Sobald dem Heim die Dauer der bisherigen Aufenthalte bekannt ist, kann es die Höhe des Leistungszuschlages berechnen und in den Rechnungen berücksichtigen.

Wenn die Pflegekasse Sie nicht informiert, fragen Sie bei der Pflegeeinrichtung oder Ihrer Pflegekasse nach, ob die notwendigen Informationen bei der Pflegeeinrichtung vorliegen. Ob Sie nun selbst in einem Pflegeheim wohnen oder Angehörige dort besuchen, die Ihrer Fürsorge gerade besonders bedürfen – ich wünsche Ihnen viel Kraft und Zuversicht. Stärken Sie sich in der Familie gegenseitig den Rücken, denn Lasten trägt man am besten gemeinsam.

Ein Unternehmer aus Wildau zahlt regionalen Bauern höhere Preise – sie liefern ihm dafür besseres Fleisch

VON CHRISTOPH M. KLUGE

Noch ist die Halle leer. Handwerker tragen Fenster in den ehemaligen Supermarkt in Wildau bei Berlin. Hier will Olaf Mahr ein Einkaufsparadies für Fleischfreunde errichten: das „House of Meat“. Der Unternehmer verfolgt ein ehrgeiziges Ziel, er will die Landwirte der Region wirtschaftlich stärken, die Qualität der Produkte verbessern und Tierleid verringern.

Mahr hat eine Ausbildung zum Fleischsommelier absolviert. Für die Schlachtung ist aber sein Geschäftspartner Andi Neumann zuständig, der seit 25 Jahren Fleischermeister ist.

Das Geschäft boomte; die Leute wollten die Ware in die Hand nehmen

Im Sortiment haben sie neben Klassikern auch „neue Cuts“, also spezielle Formen der Zerlegung, die für höhere Qualität stehen – und damit höhere Endpreise. Erst Ende 2019 hatte Olaf Mahr seine Firma gegründet: Meat Bringer, einen Lieferdienst für „Premiumfleisch“. Die Kundschaft bestellt auf der Internetseite und bekommt die Ware im Kühlwagen nach Hause geliefert.

Im ersten Coronajahr boomte das Geschäft. „Plötzlich standen die Leute vor der Tür“, erinnert sich Mahr. Sie wollten die Ware in die Hand nehmen, fanden aber nur einen Lagerraum vor. Kurzerhand baute er ein Büro zum Verkaufsraum um. Da habe er gemerkt, wie wichtig die persönliche Beratung für viele Kundinnen sei. Sein Team aber auch er selbst geben seither Ratschläge zur richtigen Zubereitung. Das Credo: „Esst lieber weniger Fleisch, aber dafür besseres.“ Das sei nicht nur gesünder und klimafreundlicher, sondern auch genussvoller. Ursprünglich kommt Olaf Mahr aus einem Dorf in Ostfriesland. In Mannheim absolvierte er ein betriebswirtschaftliches Studium. Etwa 20 Jahre lang arbeitete Mahr in der Technologiebranche. In Berlin beriet er US-amerikanische Unternehmen bei ihrem Markteintritt im deutschsprachigen Raum.

„Da habe ich viel ausprobiert“, sagt Mahr über diese Zeit. Doch nicht nur Erfahrung konnte er mitnehmen, sondern auch Unternehmensanteile mit großer Wertsteigerung. Diese finanzielle Grund-



Fleischlust. Olaf Mahr (l.) und Geschäftspartner Andi Neumann in der Schlachtereie. Mahr will ein „Einkaufsparadies“ für Steak- und Schnitzelfreunde errichten. Fotos: Meat Bringer

lage ermöglichte ihm einen Kurswechsel. Der kam aber nicht von ungefähr. Mahr ist Jäger und bejagt ein Revier südlich von Berlin. So entstanden erste Kontakte zu den brandenburgischen Bauern und die Idee für den Fleischvertrieb, der „auf Augenhöhe“ funktionieren soll.

Zunächst war er damit auf Ablehnung gestoßen. „Die Bauern saßen vor mir mit verschränkten Armen“, erzählt Mahr. Wortlos hätten sie sich alles angehört, was er zu sagen hatte. Am Ende fragte einer unbeeindruckt: „Und wer füttert die Tiere am Wochenende?“ Offenbar hielten die Bauern Mahr für einen Stadtmenschen, der Hobby mit Beruf verwechselt, und keine Ahnung hat von der wirklichen Arbeit, von den Entbehrungen, die Landwirtschaft mit sich bringt.

Doch Olaf Mahr blieb hartnäckig. Es gelang ihm, einen Betrieb nach dem anderen zu überzeugen. Heute wird sein Unternehmen von zwölf Bauern beliefert. Einer von ihnen ist Heiko Stengel. In Ba-

rum/Mark südlich von Berlin betreibt er einen kleinen Hof mit 130 Hektar Grünland. Die wichtigste Einnahmequelle ist der Verkauf von Heu als Pferdefutter. Doch Stengel züchtet auch Rinder, 47 Tiere stehen auf seiner Weide. „Die Rinder sind am liebsten draußen“, sagt der Bauer. Bei starkem Wind können sie sich in einen Stall zurückziehen. Es handelt sich um eine Mutterkuhherde. Die Kälber werden von den Muttertieren aufgezogen. Im Alter von 18 bis 20 Monaten werden die Tiere geschlachtet. Die meisten Betriebe verkaufen ihre Rinder lebend an Viehhändler, die wiederum die großen Schlachthöfe beliefern.

Die allerdings sind weit entfernt, was zu langen Transportwegen führt. Heiko Stengel möchte seinen Rindern den Stress und das Leid ersparen. Deshalb vermarktet er den größten Teil des Viehbestands inzwischen über das Netzwerk von Meat Bringer. Dessen Schlachtereie ist nur etwa 16 Kilometer entfernt. Olaf Mahr sagt: Die artgerechte Haltung und vergleichsweise schonende Tötung verbesserten auch die Qualität des Fleisches. Doch solche kleinen Höfe werden immer seltener in Brandenburg. Laut Amt für Statistik ist die Zahl der Viehhaltenden Betriebe in den vergangenen zehn Jahren um zwölf Prozent gesunken. Im Jahr 2020 wurden knapp 3500 Betriebe mit Viehhaltung gezählt, davon hielten knapp 2300 Betriebe Rinder. Noch dramatischer ist die Situation der Schweinebauern, nicht nur wegen der afrikanischen Schweinepest. Durch die Pandemie ist der Export nach China zusammengebrochen, einem wichtigen Markt. Der Verkauf nach Russland ist schon seit Jahren nicht möglich. Der Kreml hat als Antwort auf EU-Sanktionen, die zu Beginn der Ukraine-Krise verhängt worden waren, Lebensmitteleinfuhren sanktioniert.

Laut Statistik-Amt hatten im Jahr 2020 fast 400 Brandenburger Betriebe Halteplätze für insgesamt rund 77 9200 Schweine. Zehn Jahre zuvor waren es noch doppelt so viele Betriebe mit fast 881 000 Halteplätzen für Schweine gewesen. Überlebt haben also vor allem Großbetriebe. Auch die Agrargenossenschaft Görzdorf stand vor dem Aus. Die Schweinezuchtanlage mit etwa 30 Beschäftigten stand vor der Pleite und vor Entlassungen. Da kam Olaf Mahr auf den Hof und versprach, sein Vertriebskonzept könne nicht nur die Genossenschaft retten, sondern auch deutlich bessere Preise bringen. Das Angebot stieß auch hier zunächst auf Skepsis, überzeugte aber am Ende.

Doch die Agrargenossenschaft stellte ihre Arbeitsweise um, mit einem radikalen Einschnitt: Von 800 Tieren bleiben nur noch 80. Die haben seither viel Platz im Stall, liegen auf Stroh und fressen gedämpfte Kartoffeln. Diese Ernährung ma-

che das Fleisch besonders schmackhaft, sagt Mahr. Nach eigenen Angaben kann er für das hochwertige Produkt „Märkisches Kartoffelschwein“ so viel zahlen, dass die Genossenschaft unter dem Strich mit weniger Tieren mehr verdient. Vorstand Steffen Hausmann sagt: „Wir sind froh, dass wir den Stecker gezogen haben.“ Die Zukunft der meisten Schweinebauern sehe schlecht aus. Doch mit der neuen Produktionsweise ist die Hoffnung zurückgekehrt. Olaf Mahr ist überzeugt, „Die Bauern betreiben Massentierhaltung nicht aus Überzeugung, sondern aufgrund des Preisdrucks.“

Der komme vor allem aus dem Lebensmittelhandel. Aktuell liegt der Preis für ein Kilogramm Schlachtgewicht beim Schweinefleisch laut Vereinigung der Erzeugergemeinschaften für Vieh und Fleisch (VEZG) bei 1,20 Euro, was extrem niedrig ist. „Man kann am Agrarmarkt etwas bewegen“, sagt Mahr.

Das sehe auch die Konkurrenz. Einkäufer großer Einzelhandelsunternehmen hätten schon versucht, ihm die Bauern abzuwerben – für ihre eigenen Produktlinien, die regional und nachhaltig sein sollen. Diese Angriffe sieht Mahr als Anerkennung. Offenbar hätten die Branchengiganten die Zukunftsfähigkeit des Konzeptes erkannt. Bislang sei aber keiner der Betriebe darauf eingegangen. Das zeige die Stabilität seines Geschäftsmodells, meint der ehemalige Technologieunternehmer.

Als nächstes steht für Olaf Mahr nun also die Eröffnung des „House of Meat“ in Wildau an. Die soll im Mai erfolgen, bis dahin ist noch viel zu tun. Doch auch darin sieht der Tausendsassa nur ein Etappenziel. Wenn der Markt zum Erfolg wird – wovon Olaf Mahr fest ausgeht –, sollen mehrere Verkaufsstellen im Berliner Speckgürtel folgen.



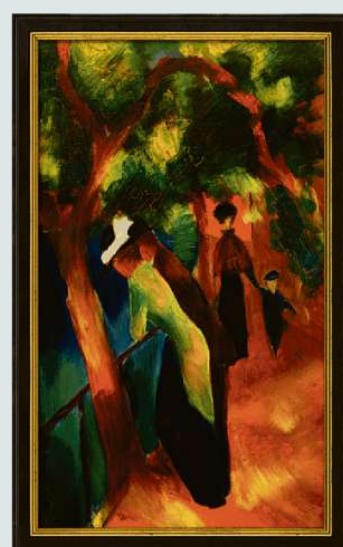
„Märkische Kartoffelschweine“. Die Tiere leben mit viel Platz. Sie heißen so, weil sie nur gedämpfte Erdäpfel als Futter bekommen. Diese Ernährung mache das Fleisch besonders schmackhaft.



Am liebsten draußen. Die Kälber werden von den Muttertieren aufgezogen.

Unser Kunsttipp im Januar

August Macke – Zum 135. Geburtstag



„Sonniger Weg“ (1913)

Strahlendes Gelb, leuchtendes Rot, kräftiges Blau: Die Intensität und einmalige Leuchtkraft der Farben sind typisch für das Werk von August Macke.

Hochwertige Reproduktion im Fine Art Giclée-Verfahren auf Baumwollleinwand gearbeitet, mit Künstlerfirmen versiegelt, gespannt auf verstellbaren Echtholzkeilrahmen. Limitierte Auflage 499 Exemplare, mit rückseitig aufgebrachtem nummerierten Zertifikat. Massivholzrahmung. Format 64 x 41 cm

390 €

Bestellnr. 830359



„Mädchen unter Bäumen“ (1914)

Hochwertige Reproduktion im Fine Art Giclée-Verfahren auf Baumwollleinwand gearbeitet, mit Künstlerfirmen versiegelt, gespannt auf verstellbaren Echtholzkeilrahmen. Limitierte Auflage 499 Exemplare, mit rückseitig aufgebrachtem nummerierten Zertifikat. Massivholzrahmung. Format 45 x 58 cm

350 €

Bestellnr. 841631



„Zoologischer Garten“ (1912)

Reproduktion auf Giclée auf Leinwand, auf Keilrahmen gespannt und gerahmt. ars mundi Exklusiv-Edition, limitierte Auflage: 980 Exemplare, nummeriert und mit Zertifikat. Format 54 x 90 cm

460 €

Bestellnr. 928458

shop.tagesspiegel.de

Bestellen Sie auch gerne telefonisch unter (030) 290 21-520 oder schicken Sie Ihre Anfragen an shop@tagesspiegel.de. Preise inkl. MwSt., zzgl. 5,95 € Versandkosten, Produkte aus dem Kunst- und Schmuckbereich 9,95 €, Sperrgut 24,95 €. Anbieter: Verlag Der Tagesspiegel GmbH, Askaniischer Platz 3, 10963 Berlin