

# „Die Tiere sind mein Lebensglück“

Judith Reinhard (56) hatte genug von der Glamour-Welt. Da kam der **ehemaligen Modedesignerin** die Idee: Ich züchte Rinder

Text: Julia Meyerdiecks  
Foto: Ilona Habben

**H**ören Sie bloß nicht auf Ihr Navi, wenn Sie zu mir kommen! Einfach nur der Bundesstraße folgen. Immer geradeaus.

Dann sehen Sie auf der linken Seite ganz viele 100-jährige Eichen und ein Haus mit weißen Fenstern – das ist der Wümmehof.“

So beschreibt mir Judith Reinhard (56) den Weg in das kleine Örtchen Wümme (Niedersachsen). Links und rechts der Straße sehe ich nur weite, flache Wiesen. Und dann tauchen in der Ferne schwarze Flecken auf dem satten Grün auf. Beim Näherkommen erkenne ich: Das muss die Galloway-Herde von Judith Reinhard sein. 32 zottelige Tiere begrüßen mich mit lautem „Muh“-Konzert. Anders als normale Rinder klingen die Tiere schon mal nicht, denke ich. Doch ich lerne bald: Sie sind anders, diese schottischen Hausrinder mit den lustigen schwarzen Locken, der riesigen feuchten Nase und der blauen Zunge.

## Das ganze Jahr über sind die Rinder auf der Wiese

Sie stehen draußen auf den saftigen Kräuterweiden der Wümme-Niederung am Rande der Nordheide. Tag und Nacht, sommers wie winters. „Die Tiere erden mich. Ich kann ihnen stundenlang einfach nur zusehen“, erzählt Judith, die den Hof mit knapp 20 Hektar Land von ihrem Vater, einem Viehhändler, geerbt hat. Das ist schon einige Jahre her, damals war sie noch Modedesignerin, gerade 40 geworden und stand vor der Frage, was sie bloß mit so viel Land tun sollte. „Da wächst gutes Futter“, sagte

Von der Modebranche in die Landwirtschaft: Judith Reinhard wollte ihrem Leben mehr Sinn geben und startete mit 40 einen Neuanfang als Rinderzüchterin



Judith liebt es, ihre Tiere auf der Weide zu beobachten



Erst im Alter von zehn Monaten werden die Kälber von ihren Müttern getrennt



Den Schritt in die Landwirtschaft hat Judith nie bereut

ein Nachbar. Und in Judith, die den elterlichen Hof gern bewahren wollte und genug hatte von der Glamour- und Modewelt, reifte die Idee: Ich werde Rinderzüchterin.

Angefangen hat sie mit drei Färsen, also Kühen, die noch nicht gekalbt haben. Schnell kam der erste Bulle hinzu. Die Herde wuchs von Jahr zu Jahr. Heute schaut Judith vom Wohnzimmerfenster direkt auf eine kleine Mutterkuhherde mit ihren puscheligen Kälbern. „Die Jungtiere bleiben bis zum Alter von zehn Monaten bei ihren Müttern, danach kommen sie zu den anderen auf die Weide“, sagt Judith. „Mir ist es wichtig, dass meine Tiere artgerecht aufwachsen. Ich will das beste Fleisch produzieren. Und das geht nur mit gesunden, glücklichen Tieren.“

Wie gut es den Tieren geht, sieht man, wenn Judith mit dem Trecker über die Wiese fährt und frisches Heu bringt. Wie kleine Böcke galoppiert die ganze Herde freudig hinterher.

## Galloways gehören zu den ältesten Rassen

Sie füttern alles, was die Weide hergibt: Binsen, Weiden, Beikraut ... Im Winter bekommen sie zusätzlich selbst gemähtes Heu, Gras-Silage und Stroh. „Galloways sind unglaublich genügsam“, weiß die Züchterin, die den Hof zusammen mit ihrem Mann bewirtschaftet.

„Allerdings wachsen die Tiere nur langsam. Sie nehmen täglich ca. 600 Gramm zu. Bei einem konventionellen Mastrind kann es weit mehr als das Doppelte sein. Deshalb sind Galloways für die Industrie uninteressant.“ Zu Judith und ihren Wümme-Wiesen

passen die schwarzen Rindviecher jedoch perfekt. „Dadurch, dass die Tiere kein Kraftfutter benötigen und sich den ganzen Tag auf satten Weiden bewegen, ist das Fleisch cholesterinarm, dafür reich an Omega-3-Fettsäuren und Eiweiß“, sagt die Fachfrau. „Und da wir unsere Tiere nicht lebend zum Schlachter transportieren, sondern mit einer Sondergenehmigung vor Ort töten, haben die Tiere keinen Stress.“ Sie ist überzeugt: „Das schmeckt man. Es gibt kein besseres Fleisch.“

Das sieht mittlerweile nicht nur sie so. Ihre Fleisch-Spezialitäten sind ein Geheim-Tipp unter Gourmets. Der Wunsch nach Fleisch fernab von Massentierhaltung und frei von Konservierungsmitteln wächst stetig. Direkt-Vermarktung liegt im Trend. Judith Reinhard verkauft ihre Produkte auf Vorbestellung direkt auf ihrem Hof, auf dem Hamburger Isemarkt und auf Anfrage per Versand. Besonders beliebt sind die würzige „Wümme Wurst“, die Leberwurst und der Schinken.

„Zur Grill-Saison werde ich manchmal nach einem Rezept für eine gute Marinade gefragt. Meine Antwort: Ein gutes Stück Fleisch braucht nur eine Prise Salz. Mehr nicht.“ ●



## Buchtipps

Das Leben mit den Tieren ist für die ehemalige Modedesignerin ein großes Abenteuer. Unterhaltsam berichtet sie darüber in „Judith und das liebe Vieh“. Gütersloher Verlagshaus, 17,99 Euro