



Judith Reinhard (56) liebt schottische Rinder Wenn Galloways glücklich sind ...

... danken sie es mit
bestem Fleisch.
 Auf den sattgrünen
 Wümmewiesen in
 Niedersachsen haben die
 Tiere ein kleines Paradies

Text: Julia Meyerdercks Fotos: Ilona Habben

Hören 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 hundertjährige Eichen und ein Haus mit weißen Fenstern – das ist der Wümmehof.“ So beschreibt mir Judith Reinhard (56) den Weg in das kleine Örtchen Wümmme (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 ganz anders, diese schottischen Hausrinder mit den lustigen schwarzen Locken, der riesigen feuchten Nase und der blauen Zunge ...

Am liebsten stehen die Rinder das ganze Jahr über draußen auf den saftigen Kräuterweiden der Wümmme-Niederung am Rande der Nordheide. Tag und Nacht, Sommer wie Winter. „Die Tiere erden mich. Ich kann ihnen stundenlang einfach nur zusehen“, erzählt Judith, die den kleinen Hof mit knapp 20 Hektar Land von ihrem Vater, einem Viehhändler, geerbt hat. Das ist schon einige Jahre her, damals war sie noch Mode-Designerin, gerade 40 ge-

worden und stand vor der Frage, was sie bloß mit so viel Land tun sollte. „Da wächst gutes Futter“, sagte ein Nachbar. Und in Judith, die den elterlichen Hof gern bewahren wollte und genug hatte von der Glamour- und Mode-Welt, 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. Und 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.“

Infos zu Judiths Spezialitäten gibt es unter www.hof-wuemmetal.de



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 zur Raufe bringt. Wie kleine Böcke galoppiert die ganze Herde freudig hinterher.
 Die gelockten Rinder gehören zu den ältesten Rassen überhaupt. Sie füttern alles, was die Weide hergibt: Binsen, Weiden, Beikraut, einfach alles. Im Winter bekommen sie zusätzlich selbst gemähtes Heu, Grassilage 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 circa 600 Gramm zu. Bei einem konventionellen Mastrind kann es weit mehr als das

Foto: PR



Von der Mode-Designerin zur Landwirtin: Judith Reinhard wollte ihrem Leben mehr Sinn geben und startete mit 40 einen Neuanfang als Rinderzüchterin



Wenn Judith kommt, trabt die Herde neugierig heran. Könnte ja sein, dass es mal wieder Äpfelchen gibt ...



Zottelig und robust – man möchte sie am liebsten kraulen. Doch das mögen die scheuen Tiere nicht



Reicht die Muttermilch nicht aus, hilft Judith mit einem Extra-Schluck aus

Doppelte sein. Deshalb sind Galloways für die Industrie uninteressant.“
 Zu Judith und ihren Wümmme-Wiesen passen die schwarzen Rindvieher jedoch perfekt. „Dadurch, dass die Tiere kein Kraftfutter benötigen und sich den ganzen Tag unter freiem Himmel auf satten Weiden bewegen, ist das Fleisch cholesterinarm, dafür reich an Omega-3-Fettsäuren und hochwertigem Eiweiß“, sagt die Fachfrau, die wie ein Weinkenner über Wein von dem Fleisch ihrer Tiere schwärmen kann. „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 einfach kein besseres Fleisch.“ Und 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 Konservierungs-

mitteln wächst stetig. Direkt-Vermarktung liegt im Trend. Denn immer mehr Verbraucher suchen nach guten Alternativen zu industriell hergestellten Nahrungsmitteln.
 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 Wümmewurst, die Leberwurst und der Schinken. „Zur Grill-Saison werde ich manchmal nach einem Rezept für eine gute Marinade gefragt. Meine Antwort darauf: Ein gutes Stück Fleisch braucht nur eine Prise Salz. Mehr nicht.“

Zum Weiterlesen
 Der Weg vom glücklichen Tier zu gutem Fleisch war für die ehemalige Mode-Designerin ein Abenteuer. Unterhaltsam berichtet sie darüber in „Judith und das liebe Vieh“, Gütersloher Verlagshaus, 17,99 €