



Pausel. Judith Reinhard mit Ehemann Volker, Tischlermeister und Alleskönner, vor ihrer Scheune auf Hof Wümmetal.

2

Ein Herz für Rinder

Judith Reinhard wuchs in Niedersachsen auf, dann zog die Modebranche sie in die Welt hinaus. Bis sie merkte: Meine Zukunft könnte auf Vaters grüner Weide grasen!

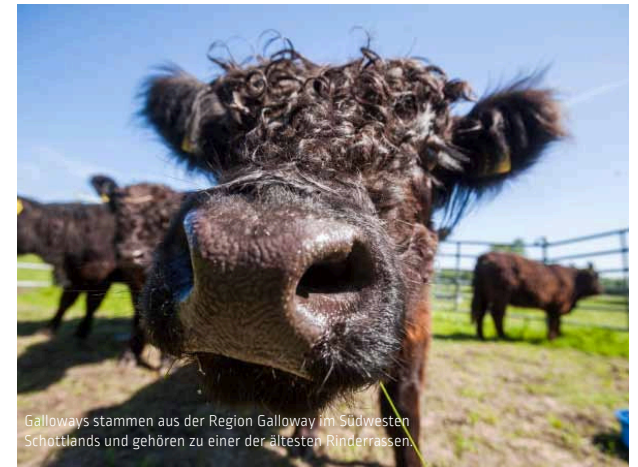
AUTOREN:

Sabine Breutz-Vincenz (Text)
Philipp von Ditzfurth (Fotos)

Alles fing an mit der „Dicken“, der „Schönen“ und dem „Kamel“ – drei Galloways, die Judith Reinhard spontan, aber nicht unüberlegt gekauft hatte. Ihre Idee: Sie sollten das gute Gras fressen, das auf den Wiesen ihres vom Vater geerbten Hofes nahe Hamburg wuchs. Ein alter Moorbauer aus der Nachbarschaft machte sie darauf aufmerksam, als sie ihn im Frühling bei einem ihrer Wochenspaziergänge auf den Wümmewiesen traf. „Guck mal, Judith“, hatte er gesagt, „Unser schönes, saftiges Gras ist gutes Futter für Tiere. Und gutes Land kann ein Bauer nie genug haben.“

In diesem Moment klickte etwas im Kopf der vielreisenden Modejournalistin und Marketingberaterin. Schon länger verspürt sie den Wunsch nach einer sinnvollen Tätigkeit, die sich in der flüchtigen und wenig nachhaltigen Modewelt immer seltener findet. Stimmt, denkt sie sich: „Ich könnte zwei, drei Kühe auf das Land stellen, nach ein paar Jahren hätte ich dann mein eigenes Fleisch. Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung. Und ich würde zugleich Vaters Hof erhalten und weiterführen.“

Der Tipp mit den Galloways kommt von einer befreundeten Züchterin. Die



Galloways stammen aus der Region Galloway im Südwesten Schottlands und gehören zu einer der ältesten Rinderrassen.

hornlosen Rinder mit dem doppel-schichtigem Fell und der zotteligen Kopfmähne gehören zu den ältesten Rassen überhaupt. Sie wachsen langsam, leben in der Herde und ganzjährig im Freien. Ihre Nahrung sind frisches Gras und Kräuter. Nur im Winter fressen sie Heu, Grassilage und Stroh.

Judith Reinhard wusste damals so gut wie gar nichts über Landwirtschaft und Tierhaltung. „Doch ich bin eine, die sich durchfuchst, weil sie es wissen will“, erzählt die 56-Jährige lachend. Also beginnt sie, Fragen zu stellen. Bei der Landwirtschaftskammer, bei Züchtern, Tierärzten und erfahrenen Bauern. Mehr als einmal sind Beharrlichkeit und

Geduld gefragt, um all die Verordnungen, Zahlen und Paragraphen in Erfahrung zu bringen und umzusetzen. Und auch eine extensive Weidehaltung erfordert viel Einsatz: Regelmäßig müssen die Zäune kontrolliert und repariert werden, sommers wie winters brauchen die Rinder frisches Wasser, Unterstellflächen und trockene Bereiche für kalbende Mutterkühe, dazu kommen Vorbereitungen für die amtstierärztlichen Untersuchungen, Klauenpflege und die halbjährliche Parasitenbehandlung ...

Viel Arbeit, wenig Landromantik also. Belohnt wird Judith Reinhard dafür mit besonderen Momenten: die miterlebte Geburt eines Kalbs in einer milden Voll-

mondnacht auf der Weide, die Ersteigerung ihres ersten Zuchtbulen Ultrabig, die tägliche Freude daran, ihre Herde gesund heranwachsen zu sehen und nicht zuletzt die Gelassenheit, die diese Tiere ausstrahlen – und die sich auf die Züchterin überträgt, sobald sie zu ihnen auf die Weide geht. Da kann der Tag noch so hektisch gewesen sein.

Ein weiterer Lohn ist das hervorragende Fleisch ihrer Tiere. Spitzengastronome und Privatkunden im Direktverkauf sind die Abnehmer. Wenn's nach ihnen ginge, könnte Judith Reinhard sie jede Woche mit Salami, Steaks, Braten und Suppenfleisch made by „Hof Wümmetal“ versorgen. „Doch das ist nicht machbar. Galloways haben einen verlangsamt Stoffwechsel und brauchen viel Zeit für ein gutes Wachstum. Sie nehmen im Schnitt nur 600 Gramm pro Tag zu. Den guten Geschmack entwickeln sie erst nach 18 bis 24 Monaten. Das zeigt, dass diese Rasse nicht für den Massenmarkt gemacht ist.“ Dafür enthält ihr Fleisch deutlich mehr herzKreislauffreundliche Omega-3-Fettsäuren als das anderer Rinder. „Das Fett, das sie sich während des Überwinterns auf freiem Feld als Energiereserve zulegen, macht den einzigartigen Geschmack aus und ist zudem noch cholesterinarm. Ganz wichtig für die Qualität ist allerdings, wie die Tiere getötet werden.“

Judith Reinhard lässt ihre Rinder deshalb von einem Schlachtermeister ihres Vertrauens auf dem eigenen Gelände schlachten. Dafür musste sie extra eine behördliche Zustimmung für ihren Betrieb einholen. Seit wenigen Jahren ist die sogenannte Weidetötung in bestimmten Fällen wieder erlaubt. Vorteil: Das Tier bleibt in vertrauter Umgebung und muss nicht den Stress der Vereinzelung, des Verladens und Transports und die Angst vor der fremden Umgebung der Schlachthäuser erleiden. Für Judith Reinhard eine Frage des Respekts. Vor der Kreatur, aber auch vor ihrem eigenen Anspruch. „Ich finde, dass wir Landwirte die Verantwortung für eine gesunde Ernährung tragen. Und ich möchte mit meiner Arbeit ein ehrliches und faires Produkt erzeugen. Nachhaltig, ressourcenschonend und im Einklang mit der Natur.“ Sprach's und steigt auf ihren Trecker.

Mehr unter hof-wuemmetal.de



Traktorfahren inklusive – mit der Versorgung ihrer Rinder ist Judith rundum beschäftigt. Die Galloways grasen auf den saftigen Kräutergewiesen der Wümmewiesen am Rande der Nordheide.



INFO

Gutes Fleisch

Je älter das Tier desto besser das Fleisch. Spitzenköche und Gourmets wissen: Qualitativ hochwertiges Fleisch kommt von alten, fetten, grasgefütterten Kühen. Tiere, die frisches Gras von der Weide rupfen, nehmen damit natürliche Aromastoffe und Chlorophyll auf. Das führt zur Entwicklung hochwertiger ungesättigter Fettsäuren. Ihr Fleisch enthält dann besonders viel Vitamin A und Omega 3-Fettsäuren. Stress vor und während der Schlachtung hat erheblichen Einfluss auf die Fleischreife. Denn für den Stressabbau benötigt der Körper zusätzliche Energie, die er sich aus den Muskeln holt. Glykogen, ein Vielfachzucker (auch tierische Stärke genannt), wird normalerweise zur Bildung von Milchsäure während der dreiwöchigen Reifungsphase benötigt. Ist zu wenig Glykogen in den Muskeln, wird das Fleisch dunkel und zäh.



Judith Reinhard hat den weiten und so manches Mal steinig Weg von der „Modetante“ zur Rinderzüchterin in einem Buch erzählt: „Judith und das liebe Vieh“, Gütersloher Verlagshaus, 224 Seiten, 17,99 Euro.



Judith mit ihrem ersten Zuchtbulen Ultrabig – der lässt sich gern kraulen.