



WISTEDT, OT WÜMME

Landkreis: Harburg

Einwohner: 121

Erstmal urkundlich
erwähnt: 1244 n. Chr.



ZUCHTBULLE
„ULTRA BIG“ ZEUGT
FEINE KÄLBER

*Stolz auf ihre Galloways –
seit dreizehn Jahren züchtet
und versorgt Judith Reinhard
auf den saftigen Kräuterwei-
den der Wümmeniederung am
Rande der Nordheide die
robusten schottischen Rinder.
Inzwischen sind ihre Fleisch-
spezialitäten ein Geheimtipp
für Feinschmecker im Norden.*

Judith & das liebe Vieh

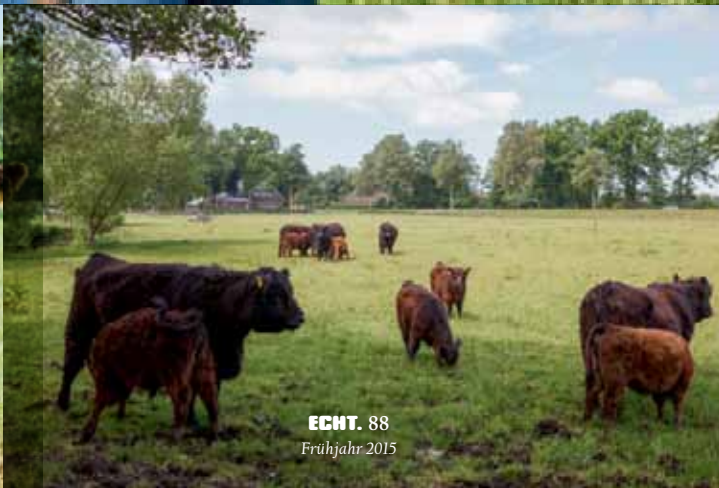
PHILIPP VON
DITFURTH

MARTIN
LAGODA

Bauernhof geerbt, was nun? Eine erfolgreiche Modejournalistin
gab ihren Job auf – und hat seither ein Herz für Rinder

Anfangs hatte sich Judith Reinhard alles etwas anders vorgestellt. Schließlich war ihr von einem Berater überzeugend erklärt worden, dass man Galloways im Vergleich zu anderen Rindern „ganz leicht“ halten könne, die schottische Urrasse sei eben etwas Besonderes. Das hatte auf die damals 40-jährige so glaubhaft gewirkt, dass sie drei Tiere erwarb und sie auf die Weide hinter ihrem Hof im Wümmetal im Landkreis Harburg stellte. Als Besitzerin von mittlerweile 30 prächigen schwarzen Galloways weiß sie es heute besser. „Freilandhaltung ist sehr aufwendig“, sagt die Züchterin. Aber mehr denn je ist sie überzeugt, dass der Preis der täglichen Mühen nicht zu hoch ist für das, was die Tiere im Gegenzug zurückgeben: „Ein ganz wunderbares Fleisch, das sich für mich mit keinem anderen Rindfleisch vergleichen lässt.“ Und ein erfülltes Leben.

Nein, sie würde das Landleben nicht romantisieren, betont Judith Reinhard. Und eine Aussteigerin sei sie auch nicht, wenngleich ihr Alltag mal ganz anders ausgesehen habe. Früher jettete sie als Modejournalistin durch die Welt, spürte in New York, Mailand und Paris die neuesten Trends auf, besuchte Fashion-Shows, bewegte sich im Glamour-Reich der Stardesigner und Supermodels. Alles war gut – bis sie beruflich nach China reiste: „Die Bedingungen, unter denen die Textilarbeiter dort schufteten



ECHT. 88
Frühjahr 2015



ECHT. 89
Frühjahr 2015





mussten und wie mies sie bezahlt wurden – das hat mich nicht mehr losgelassen.“ Die Oberflächlichkeit und Flüchtigkeit der einst geschätzten Modewelt stießen ihr bitter auf. „Ich hatte plötzlich das Bedürfnis, mich mit etwas Echtem, Ehrlichem und Bodenständigem zu befassen.“

Ihre Suche fand eine greifbare Perspektive, als sich Ende der Neunziger durch den Tod ihres Vaters, eines Viehhändlers, ihre Lage änderte. Er hinterließ ihr in ihrem Heimatdorf einen kleinen Hof mit knapp 20 Hektar Land. „Da wächst viel gutes Futter für Tiere“, hatten die Nachbarn damals zu ihr gesagt. „Gleichzeitig sind mir Begriffe wie Nachhaltigkeit, Verantwortlichkeit und Ressourcenschutz durch den Kopf gegangen.“ Ihr Entschluss reifte: „Da Landwirtschaft etwas ganz Bodenständiges ist, kam ich auf die Rinderzucht. Und artgerecht sollte sie sein. Außerdem wollte ich unseren Hof bewahren.“ Bei diesem Prozess der Neuorientierung war Ehemann Volker ihr eine wesentliche Hilfe. Der Tischler mit eigenem Handwerksbetrieb unterstützt sie auch in praktischen Dingen, übernimmt vor allem die körperlich anstrengenderen Tätigkeiten wie etwa die Heuernte.

Um ihren Privatkunden und der Gastronomie ein kompromisslos hochwertiges Produkt anbieten zu können, muss Judith Reinhard eine lange Liste abarbeiten: regelmäßige die Zäune kontrollieren und notfalls sofort reparieren, sommers wie winters für frisches Wasser sorgen, Unterstellflächen instand halten, für die Mutterkühe trockene Flächen zum Kalben bereitstellen und Vorbereitungen für die amtstierärztlichen Untersuchungen und die halbjährliche Parasitenbehandlung treffen. „Ich möchte gesunde Tiere auf meinen Weiden“, sagt sie. „Schließlich werden nur aus

gesunden Rindern später auch gute und wertvolle Lebensmittel.“

Die hornlosen Galloways mit dem doppel-schichtigem Fell und der zotteligen Kopfmähne gehören zu den ältesten Rassen überhaupt. Auf den Weideflächen ernähren sie sich im Sommer von frischem Gras und Kräutern. Nur im Winter, den die Tiere unter freiem Himmel verbringen, erhalten sie selbstgemähtes Heu, Grassilage und Stroh. Am liebsten bewegen sich Galloways in der Gesellschaft ihrer Artgenossen, sind aber dennoch für Menschen sehr zugänglich. „Einige meiner Tiere erkennen mich an meiner Stimme und kommen auf Zuruf sofort zu mir“, erzählt Judith Reinhard. Aber auch wenn sie ihren Rindern gern mal den Rücken kraut, ihr Hof ist kein Streichel-

„Nein, ein Hobby ist das ganz und gar nicht“

zoo. „Ich will gutes Fleisch produzieren, dafür braucht man gesunde, ruhige Tiere.“ Es sei für sie kein Widerspruch, ihre Rinder zu schlachten. Aber auf das „Wie“ käme es an. „Der größte Stress für die Tiere, die artgerecht im Herdenverband und ganzjährig im Freien aufwachsen, ist die Vereinzelung, das Verladen, der Transport und die ungewohnte Umgebung der Schlachthäuser.“

Judith Reinhard lässt ihre Rinder deshalb von einem Schlachtermeister ihres Vertrauens auf dem eigenen Gelände schlachten. Dafür musste sie eine behördliche Zustimmung für ihren Betrieb einholen. Seit wenigen Jahren ist die sogenannte Weidetötung grundsätzlich wieder erlaubt. Vorteil: Das Tier bleibt in vertrauter Umgebung und begreift seine Lage erst im allerletzten Moment, wenn überhaupt.

Rinder lieben Rote Rüben! Die vitamin- und eisenreichen Leckerlis verstaut Judith zusammen mit Werkzeugen für die Zaunreparatur auf dem Bollerwagen – und ab geht's auf die Weide. Judiths Mann Volker schneidet den Elektrozaun frei, der die Weide von der Wümmе trennt, aus der auch das Wasser für die Viehtränke gepumpt wird.



ECHT. 90
Frühjahr 2015



ECHT. 91
Frühjahr 2015





Judith Reinhard's Haltungsform stieß bei manchen Nachbarn des malerischen Landstrichs zunächst auf Skepsis. „Landwirtschaft ist grundsätzlich konservativ,“ erklärt sie. „Und wie auch in anderen Branchen, wird alles, was anders gemacht wird, erst einmal in Frage gestellt. Querdenker haben es da nicht immer leicht.“ Aber die zierliche Frau bewies nicht nur körperliche Zähheit, sondern behielt auch trotz Gegenwind ihren Mut. „Ich glaube, man hat inzwischen gemerkt, dass auch ich konservativ bin und Beständigkeit habe, wenn auch auf meine Weise.“ Und, nein, fügt die zupackende und durch einschlägige Seminare geschulte Züchterin hinzu, ein Hobby sei das ganz und gar nicht.

Auf die Frage, was die Qualität von Gallowayfleisch ausmacht, kommt Judith Reinhard ins Schwärmen: Das Fleisch enthalte deutlich mehr herzkreislauffreundliche Omega-3-Fettsäuren als das anderer Rinder. Dazu tragen ihrer Meinung nach die Weidehaltung und der Umstand bei, dass sich die Tiere für ihr Überwintern auf freiem Feld seit jeher Energiereserven in Form einer ausgeprägten Fettmarmorierung im Muskelfleisch zulegen – wovon letztlich auch der Geschmack profitiert. Zudem ist das Fleisch cholesterinarm, reich an hochwertigem Eiweiß und besonders bekömmlich.

Die guten Stücke zum Kurzbraten, Schmoren oder Kochen verkauft sie auf Vorbestellung direkt ab Hof, auf dem Isemarkt in Hamburg und auf Anfrage per Versand. Besonders starke Nachfrage bestünde immer nach Salami, Bratwurst, Leberwurst und Schinken aus ihrem Gallowayfleisch. „Alles von A bis Z handwerklich hergestellt von einem Schlachtermeister, alles ohne Konservierungsstoffe oder andere Zusätze“, sagt Judith Reinhard stolz. „Gesundes vom Lande eben.“

Vorrat für den Winter – für das Heu, das die Galloways in der kalten Jahreszeit zusätzlich als Futter bekommen, ernten Judith und Volker das frisch gemähte Wiesengras mit dem Traktor von den Weideflächen. Erst die Arbeit, und dann ... noch eine kleine Verschnaufpause auf der alten Holzbank vor der Scheune, bevor die beiden in der Hofküche für die eigene Verpflegung sorgen.



Adresse

HOF WÜMMETAL
Wümme 3, 21255 Wistedt

Telefon: 04180-455 und
0172-416 59 49

galloway@hof-wuemmetal.de

hof-wuemmetal.de

Öffnungszeiten
nach Vereinbarung



QUALITÄT UND
VERARBEITUNG – TIPPS
VON JUDITH REINHARD



SCHEIBENWEISE HOCHGENUSS verspricht die reinhardsche Wümme-Wurst. Das wissen auch die Stammkunden auf dem Hamburger Isemarkt (rechts oben). Nicht selten wird das erste Salami-Zipfelchen gleich am Stand verputzt.

Spezialitäten vom Galloway

Welche Kriterien erfüllt sein müssen, damit Steak und Braten zu einem Spitzenereignis werden

RASSE: Das Fleisch historischer Rassen – wie das der Galloways oder des einst im Norden weit verbreiteten Schwarzbunten Niederungsrindes – zeichnet sich durch eine besonders gute Fettverteilung aus. Das Fett als Aromaträger sorgt für einen ausgeprägten Geschmack und macht das Fleisch saftig und zart.

FÜTTERUNG: Tiere, die frisches Grün von der Weide zupfen, bekommen dadurch neben den natürlichen Aromastoffen reichlich Chlorophyll und ungesättigte Fettsäuren. Ihr Fleisch erhält daher besonders viel Vitamin A und Omega-3-Fettsäuren. Dies sorgt wiederum für eine optimale Fettverteilung.

SCHLACHTUNG & REIFE: Stress, ob vor und bei der Schlachtung, wirkt sich auf die Fleischreife aus. Denn für den Stressabbau benötigt der lebende Körper zusätzliche Energie. Dafür baut er in den Muskeln Glykogen ab, das normalerweise zu Milchsäure umgewandelt und für die dreiwöchige Reifungsphase benötigt wird. Ist zu wenig Glykogen in den Muskeln, wird das Fleisch dunkel und trocken. Stressarme Schlachtung trägt zum optimalen Geschmack bei.

Besuchen & bestellen

Um ein offizielles Bioprodukt handelt es sich bei dem Fleisch der Wümmetal-Galloways nicht. Statt auf ein Siegel setzt Judith Reinhard lieber auf Transparenz. Interessierte können jeden ersten Samstag im Monat und nach vorheriger Anmeldung den Hof besuchen. Das Fleisch wird küchenfertig zerlegt und auf Wunsch portioniert. Gemischte Fleischpakete gibt es ab zehn Kilo, oder man wählt individuelle Spezialitäten wie etwa Entrecote, Ribeye-Steak, Wurst, Salami und vieles mehr. Da das Fleisch nicht immer verfügbar ist – die Tiere werden nur von September bis Mai geschlachtet – sollte vorreserviert werden. Zu unterschiedlichen Zeiten öffnet Judith Reinhard auch ihren Stand auf dem Isemarkt in Hamburg. Termin-Infos auf hof-wuemmetal.de

Echt. Exklusiv

WÜMMETAL-BROTZEIT
Mal probieren?

Bei Bestellung bis zum 15. Juni erhalten
Echt-Leser ein kleines Galloway-
Genießer-Paket: 1x Salami (ca. 250g),
1x Zungen-rotwurst im Glas (190g),
1x Leberwurst im Glas (190g),
1x Corned-Beef im Glas (190 g) zum
Preis von 20 Euro plus Versand.
Solange der Vorrat reicht!