

Wo die Shorthörner grasen

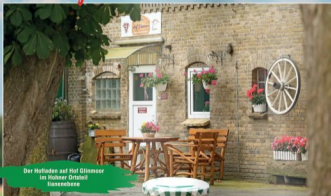
Auf Hof Glinmoor in der Hohner Juliannenebene findet man die älteste Kultur- bzw. Zuchttrasse der Welt.

Familie Böttcher züchtet seit Mitte der 80er Jahre erfolgreich weiß gehörnte Heidschnucken. 2019 kauften die Böttchers den Hof Glinmoor im Hohner Ortsteil Juliannenebene. Dort kam mit den englischstämmigen Shorthorn-Rindern eine weitere Zucht-

bandes Shorthorn Züchter und Halter e.V. mitwirk, lassen sich auf Hof Glinmoor wirtschaftliche Interessen mit dem Tierwohl optimal verbinden. Denn nicht jede Nutztierrasse setzt schnell Fleisch an oder produziert genug Milch, um in Sinne der heutigen Industrietiermischdüch zu sein. Deswegen wurden Rind, Schwein und Co. immer stärker zu einheitlichem Hochleistungsgezüchtet. Auf der Strecke bleiben die genuin- und kulturlandschaftliche Vielfalt und sehr oft auch das Tierwohl.

Anderes auf dem Hof der Böttchers. „Die Küder dürfen bei uns die ersten acht Monate bei ihrer Mutter bleiben, von Frühjahr bis Herbst auf der Weide grasen und in einem großzügigen Stall auf Heu oder Stroh laufen“, erklärt Björn Böttcher, der damit höchste Bio-Standards erfüllt. Selbst den Schlachter aus Holtsee kennen die Böttchers persönlich und das Schicksal großer, sanftmütiger Schlachthilfe bleibt ihnen Treu erspart.

Ursprünglich waren die Shorthorn-Rinder in England in der Gegend, um York und Durham zu finden. Vor über 150 Jahren tauchten dann erste Exemplare auf die Halbinsel Eiderstedt auf. Die Vorzüge der „newen“ Rasse lagen für die Landwirte auf der Hand. Das Shorthornrind ist bekannt für sein gut marmoriertes, fettinhaltsreiches Fleisch in hervorragender, süßiger Qualität. Die Tiere zeichnen sich durch eine große Muskelfülle aus und überzeugen im Geschmack aufgrund ihres Fettes, das ein idealer Geschmackssträger ist. Einem kleinen Nachteil haben die Shorthornrinder für den Züchter dann aber doch. „Diese Rasse braucht mehr Zeit zum Wachsen als



Der Hofladen auf Hof Glinmoor im Hohner Ortsteil Juliannenebene



Der Hofladen auf Hof Glinmoor



Sortiment im Hofladen Hof Glinmoor



Schnucken auf dem Hof Glinmoor



Shorthornkühe

die herkömmlichen Zucht-tiere. Auch kann man die Shorthornrinder nicht melten, ohne dass sie verfetten“, berichtet Böttcher.



Björn Böttcher mit seinem Shorthornkalb

Wer Wert auf Qualität und Tierwohl legt, der nimmt den kleinen Abstecher zum lieb- voll eingerichteten Hofladen in der Juliannenebene 4 in Hohn gern in Kauf. Denn abge- lassen von den hervorragenden Fleisch- und Wurst- produkten vom Shorthorn- Rind und der vielfältigen, ge- hölnten Fleischsauce bietet die Familie Böttcher auch Hühnchen aus eigener Frei- landhaltung, Honig vom ro- tionalen Imker, hausgemach-

te Liköre und Fruchtaufst- richte, vegetarische Schn- uckenfille sowie kleinere Ge- schenkartikel und Acces- soires aus Filz an. Der Hofladen „Hof Glin- moor“ ist samstags von 10 bis 16 Uhr oder nach Verein- barung per Telefon geöffnet. Die Zerlegung erfolgt auch Wunsch als Fleischpaket oder als Portionierung. Alle Fleischwaren sind bei Abho- lung tiefkühlfertig gepack- (PN)



Hetti und Björn Böttcher auf ihrem Hof Glinmoor Foto: Pin



Unsere Wurstprodukte sind im Bärenkrug in Molfsee erhältlich

Hof Glinmoor

www.Hof-Glinmoor.de

Zucht von Shorthorn-Rindern und weißen gehörnten Heidschnucken

Hofladen mit Verkauf von u.a. Wurst- und Fleischwaren aus eigener Zucht und Haltung

Geöffnet: Samstag 10.00 - 16.00 Uhr oder nach Vereinbarung

Tel. 0 43 35 / 20 300 34 • E-Mail: info@hof-glinmoor.de