

Landes- zeitung

14.12.2020



Seltene Rinder

Hohn Der Landwirt Björn Böttcher hat sich einen persönlichen Traum erfüllt. Er kaufte einen Resthof, um eine Herde mit den seltenen Shorthorn-Rindern aufzubauen.

SEITE 12



Björn Böttcher (19) vor der Herde: Die vom Aussterben bedrohten weißen gehörnten Heidschnucken werden seit 1986 von Familie Böttcher gehalten

FOTO: SUHR

Zucht seltener Haustierrassen

Landwirt setzt auf Shorthorn-Rinder und weiße gehörnte Heidschnucken / Einladung auf den Hof Glinmoor

Von Johanna Suhr

HOHN Vor einem Jahr erfüllte sich Björn Böttcher seinen persönlichen Traum. Mit Unterstützung seiner Mutter Heidi kaufte er einen Resthof im Hohner Ortsteil Julianenebene, um sich eine Herde aus Shorthorn Rindern für die Eigenvermarktung von Fleisch aufzubauen.

Die Familie kommt ursprünglich aus Friedrichsgraben, wo der 19-Jährige bereits von Kind an mit der Haltung von Tieren vertraut war. Auf den feuchten Flächen in dem Moorgebiet Friedrichsgrabens wuchsen allerdings

auch giftige Kräuter wie Hahnenfuß. Davon wurden die Shetlandponys krank. Daher entschied sich die Familie 1986 für die Haltung der robusteren weiß gehörnten Heidschnucken.

Das Fleisch der Heidschnucken ist dunkel und hat einen wild-ähnlichen Geschmack, also nicht den für Schafsfleisch typischen strengen Charakter. Nach Aussage von Heidi Böttcher sind Fleisch und Wurst dieser Rasse auch für Allergiker geeignet.

2017 startete Sohn Björn auf Hof Glinmoor mit seinem eigenen landwirtschaftli-

chen Ansatz und erstand die ersten Shorthorn Rinder: „Wir wollten eine Rasse, die hier aus der Gegend kommt, aber keine Galloways oder Hochland Rinder.“ Shorthorn sind ruhig, kalben ohne Hilfe, haben eine hohe Milchleistung und kümmern sich ausgiebig um ihre Kälber. Daher werden die Jungtiere optimal auf natürliche Weise versorgt.

Hinzu kommen eine gute Futterverwertung, auch vom Gras minderwertiger Flächen, und eine hohe Robustheit. Das Fleisch der Tiere ist mit Fett marmoriert und dadurch saftig. So produziert

Böttcher schmackhafte Produkte und fördert im gleichen Zug den Tierbestand der Rasse, die auf der Roten Liste bedrohter Tierarten zu finden ist.

Seit einem Monat gibt es auf dem Hof, der von Familie Böttcher kernsaniert wurde, einen Hofladen. Hier werden die eigenen Produkte wie Fleisch und Wollprodukte vermarktet.

Für die Zukunft wünscht sich der Jungunternehmer, „dass mein Angebot von den Besuchern gut angenommen wird“. Dabei sind seine Kunden eingeladen, sich die Tiere und die Haltungsbedin-

gungen anzusehen. Aus eigener Erfahrung weiß Böttcher, wie interessant ein Besuch auf dem Hof gerade für Familien mit kleinen Kindern ist: „Viele wissen ja gar nicht mehr, was Landwirtschaft ist und wie das genau abläuft.“

- > Hof Glinmoor, Julianenebene 4, Hohn
- > Hofladen: Sonnabends von 9 bis 16 Uhr. Es kann auch ein Termin vereinbart werden.
- > Fleischpakete sind ab 10 Kilogramm zu haben.
- > Nähere Informationen unter www.hof-glinmoor.de