

ALSTER WAGYUS · TANGSTEDT

Nicht aufzuhalten





Bitte vorher durchrufen, ob nicht gerade eins von ihren Mädels kalbt – die hätten Vorrang. Wer Anna Butz auf ihrem Hof in Kayhude besucht, wird vom ersten Moment an mit ihrer Auffassung von Tierwohl konfrontiert. Die Art und Weise, wie die überzeugte „Pflanzenfresserin“ hochwertiges Rindfleisch produziert, halten einige für verrückt, andere für das einzig ethisch Wahre.

Text: Kathrin BROCKMANN · Fotos: Gunther EIMERS



„Gutes Timing“, sagt Anna Butz zur Begrüßung. Gestern wäre es eng geworden – fünf Kälbchen gab es, auch ein Zwillingpärchen. Ist alles glatt gelaufen. „Das regelt die Natur schon selbst.“ Anna Butz bleibt gelassen und niemand käme auf die Idee, dass sie erst drei Jahre Rinder hält. Die jüngsten Zuchtergebnisse stehen mit ihren Müttern auf der Hausweide, nicht hier, wo die große Herde über die Weiden läuft. Nur eines liegt inmitten der Herde. Damit das Kalb nicht so riesig wird, hat Anna Butz die große Chianina-Mutter vom etwas kleineren Wagyu-Bullen Ito decken lassen, denn es ist ihr erstes. Welcher (männliche) Rinderzüchter denkt denn an so was? Toll. Butz' Truppe ist bunt gemischt und bei den Mutterkühen soll das auch so bleiben, doch künftig sollen alle Schlachttiere mindestens zur Hälfte Wagyu sein. Oder eben reine Chianina, die größte Rinderrasse der Welt, die ihren Ursprung in Italien hat. Hat das Kälbchen schon einen Namen? „Nö“, sagt Anna Butz. „Ich weiß ja noch gar nicht, wer das ist. Der Name soll schon zur Persönlichkeit passen.“ Der Lütte ist hier, weil heute noch ein Kälbchen kommt. Und das braucht jemanden zum Spielen. Mutterkuh Tweety ist „nicht ohne“. Des-

halb ist sie zum Kalben hiergeblieben. „Madame lässt sich nämlich nicht gern verladen“, sagt Butz. Beim letzten Mal ist das Tier hochtragend übers Gatter gesprungen. „Aber noch ist Zeit.“ Also erzählt die Züchterin, wie alles begann. „Bekanntlich haben ja immer die Eltern Schuld; meine haben mir keinen Hund erlaubt“, erzählt sie mit einem Augenzwinkern und tätschelt Agon den Kopf. Von der Größe her würde er auch als Kalb durchgehen, ist aber ein Hütehund aus Montenegro von höchst ausgeglichenem Gemüt. Anna Butz erzählt, wie sie eine veritable Tiermacke entwickelte, Tierarzhelferin lernte und mit Pferden und Hühnern aufs Land zog. „Dann kam ein Nachbar, der meine Macke kannte, mit einem Kalb mit gebrochenem Bein. Ich hab's genommen. Aber ein Kälbchen allein ist gemein, da habe ich eins dazugekauft. Und als ich einmal angefangen hatte mit den Kühen, war es um mich geschehen.“

Als Quereinsteigerin in die Landwirtschaft

Auf der Weide geht Tweety in die Knie, steht aber sofort wieder auf. Da lugt schon etwas hinten raus. Anna Butz lässt die Kuh nicht aus den Augen, während sie erzählt, wie sie den Hof ge-



Agon ist ein sanfter Riese, aber doch mächtig beeindruckend.



Anna Butz findet Kühe wundervoll. Es ist für sie schwer auszuhalten, wie mit diesen angenehmen und sozialen Wesen umgesprungen wird. Dass ein Kalb ab fünf Euro verscherbelt wird, sei Teil dieses fragwürdigen Systems.

kauft und 2016 die ersten Zaunpfähle eingerammt hat. 50 Hektar Weideland nennt sie nun ihr Eigen. Die braucht es auch für diese extensive Form der Tierhaltung. Eine gewerbliche Immobilie einzuschätzen, fiel ihr nicht schwer. Im Erstberuf verwaltet und vermietet sie Industrie-Immobilien. „War schon witzig. Bin zu meiner Hausbank gegangen, mitten in Hamburg. Die haben vielleicht geguckt: Landwirtschaft – wie bitte?“ Butz lacht. „Auch aus Landwirtssicht wirkt das alles wohl ein bisschen beknackt!“ Bei der Raiffeisenbank auf dem Dorf befand dann ein psychologisch gewiefter Mitarbeiter: „Sie sind wohl nicht aufzuhalten und da wollen wir dann lieber dabei sein.“ Dabei sein wollen übrigens auch sämtliche Kolosse auf der nächsten Weide. Die Bullen und Ochsen umzingeln Anna Butz, die kann so toll schubbern und kraulen – das ist ganz großes Rinderglück! Auch Ito, der muskelbepackte Wagyu-Bulle, streckt die Nase in die Luft. Als „Chefbesamer“ der Herde soll er seine guten Fleischeigenschaften weitervererben. Wagyu wird inzwischen auch in Deutschland sehr geschätzt. Das Fleisch ist durchgehend mit Fett marmoriert, dadurch außergewöhnlich in Textur und Aroma und erzielt Spitzenpreise. Gut so,

denn trotz aller Sorge um das Tierwohl – Anna Butz züchtet Schlachtvieh, und sei es nur, um Schlimmeres zu verhindern. Wer bei ihr kauft, kauft kein Tier aus konventioneller Haltung. Bei ihr bleiben die Kälbchen bei den Müttern, werden nicht enthornt, leben wesentlich länger als normales Mastvieh. Ihre Tiere bleiben auf der Weide, solange die Witterung es zulässt. Im Winter haben sie täglich Auslauf im Hof, wo riesige Strohhaufen zum positiven Lebensgefühl beitragen. Natürlich hängen im luftigen Stall Bürsten, schließlich kann auch hier die Chefin nicht immer selbst kraulen. Bisher wird ein Tier im Monat geschlachtet. Zwei sollten es aber schon sein, damit der Hof sich nicht nur selbst trägt, wie das jetzt schon fast der Fall ist, sondern auch Gewinn abwirft. Die Grenzen setzt dabei vor allem die Kapazität des einzigen Schlachters, der Butz' hohe Standards erfüllt. Sie wird ernst. „Die Viecher sollen keine Angst haben, wenn es ans Sterben geht. So wie wir das machen, ist das okay: Rauf auf den Hänger, das kennen sie sowieso, weil unsere Weiden nicht alle beisammen sind. Dann gibt's noch ein Brötchen und eine Streicheleinheit und alles ist vorbei.“



Zur Nachahmung empfohlen

Irgendwas stimmt nicht bei Tweety. Nur ein schlankes Beinchen ragt heraus und die Klauen zeigen in die falsche Richtung. Ohne lange zu fackeln, ruft Anna Butz ihren Nachbarn Michael Stratmann dazu. „Von ihm lerne ich ganz viel“, wird sie hinterher sagen. Jetzt muss alles fix gehen. Geschickt dreht Stratmann das Kalb, Butz

beruhigt derweil die Kuh mit Brötchen und gutem Zureden. Ihre Hauswirtschafterin Amelie Brakel-Timm ist von Butz' Zugang beeindruckt. So sanft geht es nicht überall zu. Außerdem funktioniert es: Die Kuh malmt friedlich. Stratmann schlingt einen Strick um die Läufe des Kälbchens und zieht. Geschafft – endlich ist es da! Tweety beginnt sofort, es zu säubern, und die Anspannung verfliegt. Puh. Kann man diese Art zu arbeiten zur Nachahmung empfehlen? „Definitiv“, antwortet Anna Butz ohne einen Hauch von Zweifel. Und in der Tat scheint vieles machbar und alles sinnvoll: Die Weidehaltung erspart Arbeit und verringert den CO₂-Ausstoß, die alten Brötchen vom Dorfbäcker ersetzen das Kraftfutter und schonen Ressourcen, das hochwertige Fleisch der Tiere erzielt hohe Preise und Bewusstheit beim Verbraucher. Der hat dafür die Sicherheit, dass die Tiere so artgerecht wie möglich gelebt haben. Wie wichtig das immer mehr Menschen ist, belegt der Erfolg. Anna Butz: „Wenn wir schlachten, schicke ich einen Newsletter raus. 20 Minuten später ist das gesamte Tier verkauft.“ Es bräuchte mehr Menschen mit leidenschaftlichem Herzen und kühlem Kopf wie Anna Butz.

Kann zuversichtlich in die Zukunft blicken: Anna Butz kommt mit ihrem Konzept nicht nur bei Rindern gut an. Ihre Produkte sind extrem gefragt.

© Foto: Anna Butz



Noch etwas wackelig auf den Beinen, aber schon sehr durstig: Tweetys Kälbchen hat alles gut überstanden.

Alster Wagyu
Anna Butz
 Ehlersberger Weg 52
 22889 Tangstedt
 (Ortsteil Tangstedt-Ehlersberg)
www.alster-wagyu.de