

Guter Geschmack ganz nah

Schleswig-Holsteins Höfe und ihr Angebot.
Jetzt unter www.gutes-vom-hof.sh



Anna Butz züchtet und schlachtet Rinder – und ist Veganerin. Dass sich diese beiden scheinbar gegensätzlichen Pole miteinander vereinbaren lassen, beweist die 45-jährige Tangstedterin jeden Tag aufs Neue. Auf ihrem Betrieb „Alster Wagyu. Gutes Leben – Gutes Fleisch“ leben rund 60 Wagyu-Rinder ein Leben mit maximaler Freiheit.

Das Ergebnis ist ein ganz besonderes Fleisch, nicht nur den Geschmack betreffend. Damit dieses außergewöhnliche Produkt auch möglichst viele Menschen erreicht, ist Anna Butz Mitglied bei GUTES VOM HOF.SH. Die Plattform, entwickelt von der Landwirtschaftskammer Schleswig-Holstein, bietet Direktvermarktern die Möglichkeit, ihre Produkte zu präsentieren, während Verbraucher unmittelbar einsehen können, welche Betriebe in ihrer Nähe für Regionalität, transparente Erzeugung und die Herstellung einzigartiger Produkte stehen.

Erlebniswelt Hofladen

Besondere Rasse – besondere Haltung

Rund 60 Kilogramm Fleisch konsumieren die Deutschen pro Jahr. Allerdings zeichnet sich in diesem Jahr laut „Agribusiness-Report“ ein abnehmender Trend ab. Fleischersatzprodukte liegen im Trend, aber auch Fleisch aus besonders tiergerechten Haltungsformen wird gezielt nachgefragt. Anna Butz und ihr Betrieb „Alster Wagyu“ bedienen diese Zielgruppe konsequent. In Tangstedt, im schönen Schleswig-Holstein direkt vor den Toren Hamburgs gelegen, ist seit 2016 das Zuhause der Wagyu-Rinder. Diese japanische Rasse zeichnet sich durch wenig Einkreuzungen und ein sehr gleichmäßig marmoriertes Muskelfleisch aus, das unter Kennern als wahre Delikatesse gilt. Für die Produktion des hochwertigen Fleisches ist auch die Haltung wichtig. „Unser Stall wurde früher für die Milchviehhaltung genutzt. Eine umfassende Renovierung war notwendig, damit sich die Wagyu wohlfühlen“, so Anna Butz, die ihren Rindern neben viel Tageslicht und einer dicken Strohschicht auch die Möglichkeit bietet, den Stall stets zu verlassen, um im großen Auslauf die frische Luft genießen zu können. Auch Weidegang ist selbstverständlich. Die Wagyu können auf 50 Hektar im Familienverband grasen und entspannt wiederkäuen. Durch diese sehr extensive Haltungsform wachsen die Rinder langsamer, was auch zu der besonderen Qualität des gut marmorierten Fleisches beiträgt. Die Kälber bleiben in der sogenannten Mutterkuhhaltung rund neun Monate lang bei ihren



Ein Herz für Rinder

Müttern und werden entsprechend lange gesäugt. Steht im Winter kein Gras mehr zur Verfügung, stehen Heu und Stroh auf dem Speiseplan. Anna Butz produziert einen Großteil des Futters selbst. Wenn sie zukaufen muss, dann Futter von extensiv bewirtschafteten Flächen der Stiftung Naturschutz. „Als Leckerbissen bekommen die Rinder Äpfel und Karotten“, so Anna Butz.

Delikatesse „Dry aged Beef“

Aber auch Wagyu-Rindern steht am Ende des Tages die Schlachtung bevor. „Meine Rinder werden in der Regel erst zwischen dem 36. und 48. Lebensmonat geschlachtet“, erklärt die sympathische Rinderzüchterin, die jedes einzelne Rind bis zum letzten Moment begleitet. Nach der Schlachtung reift das Fleisch unter kontrollierten Bedingungen vier Wochen lang am Knochen – ein Prozess, der unter dem Namen „Dry Aging“ bekannt ist und ein zartes und geschmacksintensives Fleisch hervorbringt. Und wie bekommt man dieses exklusive Fleisch? Die Bestellung erfolgt über die Homepage, verkauft wird an jeweils einem Donnerstag im Monat von 12 bis 20 Uhr vor Ort auf dem Hof. So hält Anna Butz die Vertriebswege kurz und einfach. Am Ende steht „Alster Wagyu“ somit für ein sehr exklusives regionales Produkt, das auch der zunehmenden Verbrauchernachfrage nach besonders tiergerechter Haltung entspricht. Dabei hat Qualität aber natürlich auch ihren Preis: Ein dry aged Steak von regionalen Wagyu-Rind kostet ein Vielfaches des Preises vom Fleisch „normaler“ Rinder und ist damit die heimische Delikatesse für besondere Anlässe.

Alster Wagyu

Anna Butz, Tangstedt, Ehlersberger Weg 52
www.alster-wagyu.de
www.gutes-vom-hof.sh, www.lksh.de

Das Fleisch der Wagyu reift vier Wochen lang unter kontrollierten Bedingungen.



von Katharina Jens



Gutes Stroh dient den Rindern als Einstreu und macht den Stall zu einem bequemen Rückzugsort.



„GUTES VOM HOF.SH“ ist das Direktvermarkter-Portal für Schleswig-Holstein. Wer würzige Salami vom Angler Sattelschwein, sortenreinen Apfelsaft, farbenfrohe Kartoffeln wie „Blauer Schwede“ oder Käsespezialitäten sucht, wird hier fündig. Darüber hinaus machen Rezepte und Hintergrundinformationen über heimische Produkte, Wochenmärkte und Veranstaltungen Lust auf regionalen Genuss. Durch den Suchfilter findet man auch schnell ökologisch erzeugte Lebensmittel. Einfach vom heimischen PC aus oder mit der Web-App zum Download für mobile Endgeräte wie Smartphones. So finden sich auch die Zusatzangebote wie Urlaub auf dem Bauernhof, Festscheunen, Bauernhofcafés, Angebote für Kinder, Seminare und Hofführungen. „GUTES VOM HOF.SH“ zeigt, wo Schleswig-Holstein am besten schmeckt.