

Das Wild gehört zu den „Hofschätzen“

Landwirtschaftskammer stellt Aktion in Schwelentrup vor

Dörentrup-Swelentrup.

„Hofschätze“ heißt eine Serie der Landwirtschaftskammer (LWK) Nordrhein-Westfalen. Auf dem Forellenhof in Schwelentrup ist jetzt die Aktion „Unser Hofschatz: Wild“ vorgestellt worden.

„Wir wollen zur klassischen Wildzeit darauf hinweisen, dass man auch beim Landwirt

Wildfleisch bekommen kann“, so Margitta Uhlich von der LWK. Die etwa 40 Stück Damwild, die Dr. Rudolf Diekmeyer jetzt auf der Weide seines Forellenhofes stehen hat, landen aber nicht als Fleisch im Handel, sondern ausschließlich auf der Speisekarte der eigenen Gastronomie. Die Aktion ist Teil der LWK-Serie,

in der es um Produkte direkt vom Bauernhof geht. Spargel, Eier, Kartoffeln oder Äpfel gehören dazu – und die Botschaft an den Verbraucher lautet: „Sie bekommt alle Produkte in der Umgebung.“ (khk)

Weitere Informationen und auch Wild-Rezepte gibt es unter www.landservice.de im Internet.

Frisches Wild ist ein Hofschatz

Außer den Produkten, die der Bauernhof hervorbringt, bietet Jan-Bernd Schulze Osthoff aus Freckenhorst auch das Wild aus der Jagd zum Verkauf auf Wochenmärkten an. Zu den Kunden gehören auch Gastronomen.

► Kreis Warendorf

Hofschätze



Fertig für den Wochenmarkt: Bernhild Schulze Osthoff legt die Hasenkeulen in eine Schale, die in der Auslage des Verkaufswagens ihren Platz findet. Bilder: Hübl

Volltreffer: Nach der Jagd zerlegt direkt in Verkauf

Von unserem Mitarbeiter HARALD HÜBL

Kreis Warendorf / Freckenhorst (gl). „So viele Hasen wie in diesem Jahr haben wir in den vergangenen 80 Jahren noch nie geschossen“, freute sich Jan-Bernd Schulze Osthoff nach dem Ende der Jagd. 47 Hasen, 20 Fasanenhühner, eine Taube und eine Schnepfe erlegte die Jagdgesellschaft im heimischen Revier. Und mit dem Ende der Jagd beginnt für ihn und seine Frau Bernhild die Arbeit, denn das erlegte Wild wird von den Freckenhorstern direkt vermarktet.

Am Montag stellte Margit Schulze Stentrup von der Landwirtschaftskammer im Rahmen der Hofschätzeaktion, die die Direktvermarktung fördern soll, die Arbeit auf dem Hof Schulze Osthoff vor.

Außer den Produkten des eigenen Bauernhofs wie Rind- und Schweinefleisch bieten Jan-Bernd und Bernhild Schulze Osthoff auch das Wild aus eigener Jagd zum Verkauf auf Wochenmärkten an. Darüber hinaus hat das Paar sich mit dem eigenen Hofladen eine weitere Einnahmequelle erschlossen.

Wenn sich die Jagdgesellschaft auf den Heimweg macht, dann fängt für die beiden Unternehmer die Arbeit an. „Die Hasen müssen abgezogen und die Fasane gerupft werden. Das machen wir nicht selbst“, erklärt Schulze Osthoff, der mit weißer Schürze und weißen Gummistiefeln im Zerle-

geraum arbeitet. Die vorbereiteten Hasen hat er aus dem Kühlhaus geholt, und jetzt werden die Keulen und die Rücken ausgelöst. Dabei unterstützt ihn Bernd Falke, der als Metzger auf dem Hof angestellt ist. „Keulen und Rücken bieten wir küchenfertig an“, fügt seine Frau Bernhild hinzu.

Zu den Kunden der beiden gehört auch die Gastronomie. Das frische Wild erfreut sich großer Beliebtheit, kommt es doch aus erster Hand direkt vom Jäger zum Kunden. Neben den klassischen Stücken wie Keule und Rücken werden auch die Vorderbeine weiterverarbeitet. „Mal sehen, was wir daraus noch machen“, sagt Jan-Bernd Schulze Osthoff und betrachte die tierischen Einzelteile. „Vielleicht machen wir ja eine Pastete daraus oder eine Hasensalami.“

Die Fasane werden im Ganzen angeboten. Da die Schulze Osthoffs einen eigenen Zerlegeraum mit angrenzendem Kühlhaus haben, in dem sonst die eigenen Schweine und Rinder zu Fleisch und Wurstwaren verarbeitet werden, können sie das Wild auch verkaufsfertig vorbereiten. „Andere Jäger müssen sich zusammen tun, um solche Räume zu schaffen, doch das lohnt sich meistens kaum, denn die Kosten sind zu hoch und die Hygienevorschriften sind streng“, erklärt Jan-Bernd Schulze Osthoff.

In 14 Tagen geht es wieder auf die Jagd, dann steht Rehwild auf der Liste der Jäger. Und montags drauf ganz oben auf dem Arbeitsplan der Schulze Osthoffs.



Margit Schulze Stentrup (r.) von der Landwirtschaftskammer rührt mit Bernhild Schulze Osthoff die Werbetroffel für die Aktion.

„Hase tot“ tönt das Horn

Treibjagd bei Schulze Osthoff / Wild wird anschließend küchenfertig verpackt

Von Peter Schniederjürgen

FRECKENHORST. Die Sonne sinkt, die Jäger haben ihre Strecke gelegt. „Hase tot“ heißt das Jagdhornsignal. Schützen und Treiber stehen still und lauschen. Allein Jago, der kleine Münsterländer-Rüde, heult mit den Hornsignalen. „Wir hatten eine unglaublich gute Jagd“, lobt Jagdherr Jan-Bernd Schulze Osthoff seine Kameraden. Vor ihnen liegt die Strecke. Waidmännisch umrahmt von Tannengrün, an den Ecken leuchten Fackeln.

„Es kommt uns Jägern auf den Respekt vor den erbeuteten Tieren an“, erklärt der Jäger. Und fügt weiter hinzu: „Jagd ist gelebter Umweltschutz. Das Schießen und Beutemachen ist ein Aspekt, die Hege, das heißt die Wildpflege, ein weiterer und Landschaftspflege ein dritter und sehr großer“, so Schulze Osthoff.

Dem Landwirt wurde die Jagd wie den meisten Bauernjägern quasi in die

»Das Gesellige ist ein wichtiger Aspekt bei der Jagd.«

Jan-Bernd Schulze Osthoff

Wiege gelegt. Generationen von Landwirten haben mit Nachbarn ihre Fläche zugleich als Jagdrevier genutzt. Damit die Jagd nicht zur exklusiven Veranstaltung verkommt, lädt Schulze Osthoff wie die meisten seiner Revierbesitzerkameraden, auswärtige Jäger ein. „Ich freue mich, wenn jagdfremde Gäste als Treiber mitgehen“, sagt er. Nur so könnten sich Außenstehende ein Bild über die Jagd machen.

Doch wie funktioniert eine Treibjagd? „Wir haben die Schützen, denen die Treiber das Wild zutreiben“, klärt der Landwirt auf. Die Treiber sind unbewaffnet und meist



Nach der Treibjagd: Die Strecke wird nach der erfolgreichen Jagd gelegt

Fotos: Schniederjürgen

mit Stöcken ausgerüstet. Sie durchkämmen das Gelände in Richtung Schützen. Ausgefeilte Sicherheitsbestimmungen sorgen für Risikominimierung. „Warnwesten und Hutbänder sind sicher nützlich, sehen aber grässlich aus“, kritisiert ein Jagdgenosse. „Die Treiber machen so viel Lärm wie möglich“, erklärt Schulze Osthoff weiter.

Zu Beginn der Jagd werde vom Jagdherrn ausgegeben, was bejagt werden darf. „Wir gehen jetzt auf Fasanen, Hasen und Kaninchen eben auf Nieder- und Flugwild“, so der Gastgeber. Nach dem Legen der Strecke komme der gemütliche Teil: das Schüsseltreiben. Dann sitzen Jäger und Treiber zusammen, und es wird gesellig. „Überhaupt ist das Gesellige ein wichtiger Aspekt bei der Jagd.“

Das erlegte Wild muss dann zügig verarbeitet werden. „Wir lassen die Hasen abziehen und die Fasanen rupfen“, erklärt Schulze Osthoff. Denn das Fleisch müsse in küchenfertigen Zustand gebracht werden. Gerupft



Zubereitung: Das Wild wird zu Braten verarbeitet, im Bild: Jan-Bernd Schulze Osthoff, Ehefrau Bernhild und Fleischer Bernd Falke (v.l.).

und abgezogen kommen die Tiere am Stück wieder zum Hof zurück. Hier hat Jäger Schulze Osthoff einen großen Vorteil: „Wir verarbeiten Fleisch vom Hof, so verfügen wir über die vorschriftsmäßigen Räume, denn es sind viele Hygienevorschriften zu beachten.“

Küchenfertig heißt in Portionen verpackt. Keule, Rücken und Kleinfleisch. Letz-

teres wird meistens zu köstlicher Wildwurst, Bratwurst oder Salami verarbeitet. Das übernimmt Fleischer Bernd Falke. Er säubert die Teile und schneidet sie zu. „Es sind immer mal Schrotkugeln zu entfernen oder andere Kleinigkeiten“, blickt er von dem großen Haufen abgezogener Hasen auf. Währenddessen zerteilt Schulze Osthoff das Wild an der

Bandsäge. Ehefrau Bernhild verpackt die einzelnen Teile. „Es steckt sehr viel Arbeit in der Wildzubereitung, darum verdient es ohne Frage die Bezeichnung Hofschatz“, betont Margrit Schulze Stenstrup von der Landwirtschaftskammer.

Verschiedene Wildrezepte gibt es im Internet:

| www.wild-auf-wild.de/rezepte

ObsthoF Fliesteden

„Der Apfel ist ein kleines Kraftwerk“



Wie vielseitig der Apfel ist, wurde den „Fliester Schreihäls“ mit Paradiesäpfeln, Apfelingen oder Bratäpfeln verdeutlicht.

Foto: Nicolai

Von Melanie Nicolai

Umhüllt von rotem Zuckerguss, gebraten und garniert mit Haselnüssen oder zu Muffins verarbeitet – gestern kosteten die Kinder des Kindergartens „Fliester Schreihäls“ die Apfelsorte „Elstar“ des Obsthofes Fliesteden in vielerlei Formen.

Umhüllt von rotem Zuckerguss, gebraten und garniert mit Haselnüssen oder zu Muffins verarbeitet – gestern kosteten die Kinder des Kindergartens „Fliester Schreihäls“ die Apfelsorte „Elstar“ des Obsthofes Fliesteden in vielerlei Formen.

Die Landwirtschaftskammer NRW hatte dem Hof der Familie Boekels zur sogenannten Hofschatzaktion einen Besuch abgestattet. Mit der Aktion will die Landwirtschaftskammer in der Region angebaute Lebensmittel vorstellen. Die Betriebe können mit der Aktion gezielt auf einzelne Lebensmittel hinweisen.

Zwar gibt es auf dem ObsthoF auch Eier oder Kartoffeln – der Apfel steht aber seit eh und je im Mittelpunkt. Ein Plakat, das Angelika Schyns von der Landwirtschaftskammer mitgebracht hatte, verkündet nun: „Unser Hofschatz: Apfel“.

Inhaberin Gabi Boekels bot den Kindern einige Leckereien an. Kiloweise vertilgten die Kleinen die Früchte, und natürlich kam der Paradiesapfel besonders gut an. Wie einfach er herzustellen ist, das hatte sogar Boekels überrascht. Als Grundlage für den Zuckergussmantel hatte sie Himbeersirup gewählt.

Jedes Kind aß eine ordentliche Menge von dem gesunden Obst. „Wenn es serviert wird, dann wird es auch gegessen“, meinte Boekels, die neben Apfelingen und Apfel pur auch Apfelpunsch, Bratäpfel oder Apfelscheiben anbot.

Begeistert waren die Kinder auch von der handbetriebenen Maschine, mit der sich in Windeseile Äpfel schälen, entkernen und zu Spiralen schneiden lassen. Zwei Meter lang war die „längste Apfelspaghetti Fli-

stedens“ in Form einer Schale am Stück. Zufrieden war Boekels auch mit dem Wissensstand der Mädchen und Jungen aus dem örtlichen Kindergarten.

Denn längst nicht jedem Kind sei geläufig, dass der Apfel an Bäumen in der Region wachse, sagte Boekels. Die „Schreihäls“-Kinder hingegen wussten sogar, dass die Sorte Elstar im September gepflückt werden muss. Die Kühlkammer, in der die Äpfel nach der Ernte gelagert werden, damit sie frisch und knackig bleiben, stellte Boekels den Kindern als „Apfelschlafzimmer“ vor.

Rund 30 Apfelsorten bietet der Obsthof an. Ab Ende Juli gibt es Frühäpfel, ab August folgen Sorten wie Nehla oder Collina und Birnen. Ab September gibt es unter anderem die bekannten Sorten Elstar, Cox Orange oder Gala.

Der Apfel besteht zu 85 Prozent aus Wasser und eignet sich hervorragend als Durstlöcher. Wer regelmäßig zum Apfel greift, kann das Risiko verringern, an Herz- und Gefäßerkrankungen, an Asthma, Lungenfunktionsstörungen, Diabetes mellitus oder Krebs zu erkranken. Auch Apfelsaft könne eine solch vorbeugende Wirkung haben – allerdings sei hier der trübe Apfelsaft zu bevorzugen, sagte Boekels. Über den ganzen Winter verfügbar, versorge der Apfel den menschlichen Körper mit Vitaminen, Mineral- und Ballaststoffen.

„Der Apfel ist somit ein kleines Kraftwerk“, veranschaulichte Gabi Boekels, die jährlich rund 300 000 Kilogramm Äpfel verkauft. Denn der Apfel ist mit Abstand der Deutschen liebstes Obst.

Artikel URL: <http://www.rundschau-online.de/rhein-erft/obsthof-fliesteden--der-apfel-ist-ein-kleines-kraftwerk-,15185500,21035992.html>