

Mit Zotteltieren auf der Weide

RHEINPFALZ-SOMMERAKTION: Leser können auf dem Josefshof in Völkersweiler mit Gallowayrindern auf Tuchfühlung gehen

Sonntagvormittag. Der Josefshof bei Völkersweiler. Querfeldein stapfen 30 Leser Andrea Burkard über eine stachelige Wildblumenweide hinterher, laufen Slalom um Kuhfladen herum. Am Fuße eines Hanges, unter Bäumen geschützt vor der brütenden Sonne, haben sie es sich gemütlich gemacht: die Gallowayrinder der Burkards, über die unsere Leser viel erfahren und mit denen sie auf Tuchfühlung gehen durften.

25 der 120 schwarzen, roten, blonden und sogar weißen Tiere der Gallowayzucht „Am Adelberg“ leben in Völkersweiler. Und die sind alles andere als scheu. Zumindest wenn man ihnen ein paar Naschereien hinhält. „Die kommen wirklich“, sagt ein kleiner Junge freudestrahlend und schon stupsen die feuchten Schnauzen die Leser nach den mitgebrachten trockenen Brötchen an. Füttern, streicheln, Fotos machen oder einfach nur zuschauen – die 30 Tierfreunde sind gestern ganz begeistert von den zotteligen Rindern, die ursprünglich aus Schottland stammen und bis zu 900 Kilo auf die Waage bringen.

Die Burkards züchten seit 1990 Galloways, die sie in einem Bio-Betrieb halten und deren Fleisch sie verkaufen. So stehen die robusten Tiere das ganze Jahr über auf der Weide, erklärt Andrea Burkard, der die gute Haltung von Tieren am Herzen liegt. „Fühlt man sich nicht schlecht, wenn man ein Tier isst, das man mit Namen kennt“, will die elfjährige Lotta wissen, die an diesem Tag ganz eifrig noch viele Fragen stellen wird. „Wenn ich Fleisch esse, muss ein Tier sterben, egal ob meines oder das eines anderen. Und bei meinen weiß ich zumindest, dass sie ein gutes, nicht zu kur-



Galloways hautnah erleben konnten rund 30 Leser gestern bei der RHEINPFALZ-Sommeraktion mit Familie Burkard.

FOTO: IVERSEN

zes Leben hatten“, sagt Andrea Burkard, die auch mit Nachdruck beteuert, keine Kälber zu schlachten.

Viel Wissenswertes erfahren die Leser über die ursprüngliche Rinder rasse, deren Haltung und den Unterschied zwischen der hiesigen naturnahen und der Massentierhaltung. Ein paar kleine Kälbchen turnen zwischen den großen Tieren herum, das jüngste ist gerade zwei, drei Wochen alt, berichtet Burkard. Zumeist kämen die Kleinen im Frühjahr zu Welt, das machten die Galloways alleine. Im Gegensatz zur konventionellen Kuhhaltung, wo die hochgezüchteten Milch- oder Masttiere so verbaut seien, dass sie ohne Geburtshilfe kaum

ein Kalb gebären könnten, erklärt sie. Die männlichen Tiere würden hier mit knapp drei Jahren geschlachtet oder zu Zuchtbullen, die weiblichen trügen Kinder aus, bis sie zu schwach dafür werden. „Dann lassen wir ihnen noch ein, zwei Jahre und dann werden sie entweder verwurstet oder sie gehen einfach so.“ So werden die Galloways der Burkards durchschnittlich zwölf bis 16 Jahre alt, Milchkühe in der konventionellen Tierhaltung seien meist schon nach fünf Jahren so ausgelaugt, dass sie geschlachtet würden, berichtet sie den Lesern, die aufmerksam ihre Ausführungen verfolgen, zustimmend mit dem Kopf nicken und interessiert nachfragen.

Fünf Herden mit 20 bis 45 Tieren gehören zur Zucht – ein Fulltime-Job für die ganze Familie. Dazu kommt die Verarbeitung und Vermarktung des Fleisches, zumeist über den Wochenmarkt. Zudem betreiben die Burkards mit Familie Hautz zusammen ein Gartencafé auf dem Josefshof, wo viele der Leser nach dem lehrreichen Vormittag noch ein Püschchen machen werden.

Aber davor darf noch mal fleißig gestreichelt und gefüttert werden. Der kleine Lias fischt die letzten Brötchen aus dem großen Sack, um sie den Rindern zu geben. Er ist mit seinen Großeltern hier, Gerd und Brigitte Gödelmann aus Weingarten, und kennt Kü-

he schon von einem Bauernhofbesuch in Lingenfeld vor zwei Jahren. Aber so nah war er ihnen noch nie. Werner Moster und Ute Brechtel aus Hochstadt haben sogar schon einmal Gallowayfleisch von hier gegessen. Deswegen waren sie gespannt, auch etwas über die Hintergründe zu erfahren. Und die wissbegierige Lotta, die sogar aus der Nähe von Grünstadt angereist ist, findet am besten, dass die Familie darauf achtet, dass die Tiere bei der Schlachtung keinem Stress ausgesetzt sind, sagt sie, streichelt den rötlichen Strubbelkopf vor sich und ist schnell wieder bei Andrea Burkard, um ihre nächste Frage loszuwerden. (høj)

BLAULICHT

Böbingen: Auto angerempelt und geflüchtet

Am Samstag um kurz nach Mitternacht verursachte ein junger Mann in der Raiffeisenstraße in Böbingen einen Verkehrsunfall. Er benutzte unrechtmäßig den Pkw eines Festbesuchers und stieß beim Rangieren gegen einen parkenden Pkw eines Anwohners. Es entstand Sachschaden in Höhe von etwa 1500 Euro. Hinweise zur Identität des Fahrers bitte an die Polizei in Edenkoben unter Telefon 06323 9550. (red)

Herxheim: Betrunkener hinterm Steuer

Am gestrigen Sonntag fiel einer Funkstreife in Herxheim ein Ford Fiesta mit SÜW-Kennzeichen auf und wurde einer Verkehrskontrolle unterzogen. Hierbei wurde bei dem 21-jährigen Fahrer Atemalkoholgeruch festgestellt. Ein Alkoholttest ergab einen Wert von 1,19 Promille. Eine Blutprobe wurde entnommen und der Führerschein sichergestellt. (red)

Steinfeld: Betrüger verkauft Messerset

Am Samstag, gegen 11.30 Uhr, meldete ein Mann bei der Polizei Bad Bergzabern, dass in der Unteren Hauptstraße ein niederländischer Vertreter an der Haustür Messer zum Verkauf anbot. Laut dessen Angaben sei das Messerset sehr hochwertig und teuer und er könne es für einen Sonderpreis von 450 Euro verkaufen. Der „Kunde“ ging auf das Angebot ein und kaufte das Messerset. Da ihm aber Zweifel an der ganzen Sache kamen, recherchierte er im Internet und stellte fest, dass er einem Betrüger auf den Leim gegangen war und sich das Messerset als eine minderwertige Ware herausstellte. (red)