



Die Deutschen Angus Rinder sind eine Kreuzung aus Aberdeen Angus und Deutsche Holstein Schwarzbunt und Rotbunt. Anders als bei der Massentierhaltung haben die Rinder in Kollow viel Platz. Kälber bleiben neun Monate bei der Mutter.

Fotos: Müller

Rindergilde hat starken Zulauf

REGIONAL Immer mehr Menschen sind Tierhaltung, Herkunft von Lebensmitteln und Naturschutz wichtig

Von Kim Nadine Müller

Geesthacht/Kollow. „Regional ist das neue Bio“ titelten jüngst gleich mehrere Zeitungen. Tenor der Berichterstattung: Studien haben ergeben, dass Verbraucher immer mehr Wert auf die Herkunft ihrer Lebensmittel legen. Kaum noch jemand kauft etwa Erdbeeren im Winter. Doch nicht nur das, auch die Qualität und die Art der Herstellung rücken zunehmend in den Fokus. Entsprechend finden Produkte aus kleineren Manufakturen, etwa Senf oder Schokolade, Zuspruch – auch, wenn sie etwas teurer sind.

Der Geesthachter Uwe Kiesewein war diesem Trend weit

voran. Bereits vor 25 Jahren gründete er mit 13 Mitstreitern die Geesthachter Rindergilde. „Jeder legte 400 Mark auf den Tisch, wir kauften drei Rinder und pachteten drei Hektar Weide von einem Landwirt in Kollow“, erzählt der 72-Jährige. Das ist lange her, mittlerweile gehören der Rindergilde 44 Rinder, die auf 40 Hektar Weide zu Hause sind. Mit im Boot ist Bauer Erdmann Voß, auf dessen Hof die Tiere überwintern. Gerade in jüngster Zeit ist auch die Mitgliederzahl der Gilde stark gestiegen. „Zum Jubiläum im Sommer konnten wir unser hundertstes Mitglied begrüßen“, sagt Kiesewein. Mittlerweile ist die Zahl auf 127 ange-

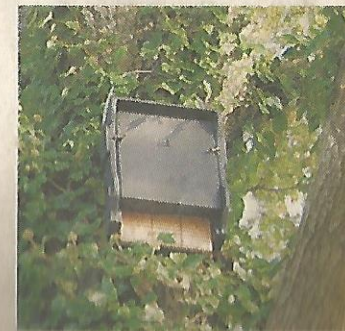


Uwe Kiesewein (72, l.) und Landwirt Erdmann Voß (51) kümmern sich mit etlichen Aktiven um die Rinder. Auf dem Hof von Voß überwintern die Rinder.

wachsen. „Es sind auch viele junge Familien dabei.“ Jedes Mitglied bekommt einmal pro Jahr ein Achtel von einem Rind, also zwischen 20 und 25 Kilogramm Fleisch, einen Mix aus Steak, Rouladen, Hack, Filet, Gulasch, Roastbeef und Sonnenfleisch. Gerade wird

ber bleiben neun Monate bei der Mutter. „Unsere Tiere ernähren sich nur von Muttermilch, Gras und Heu“, sagt Kiesewein.

Doch nicht nur die Rindenzucht, auch der Naturschutz ist der Gilde wichtig. Dutzende aktive Mitglieder kümmern



Naturschutz rund um die Weiden: Kästen wie diese bieten Fledermäusen ein Heim.

Mitglieder bekommen das Fleisch für 150, statt für 180 Euro – und entwickeln einen Bezug zu Tier und Natur. Die Gilde hat 3000 Meter neue Knicks gepflanzt, als Windschutz, aber vor allem auch, um die Artenvielfalt zu fördern. Wir haben hier einen

dukte aus kleineren Manufakturen, etwa Senf oder Schokolade, Zuspruch – auch, wenn sie etwas teurer sind.

Der Geesthachter Uwe Kiesewein war diesem Trend weit

Mitglied der Gilde stark gestiegen. „Zum Jubiläum im Sommer konnten wir unser hundertstes Mitglied begrüßen“, sagt Kiesewein. Mittlerweile ist die Zahl auf 127 ange-

wachsen. „Es sind auch viele junge Familien dabei.“ Jedes Mitglied bekommt einmal pro Jahr ein Achtel von einem Rind, also zwischen 20 und 25 Kilogramm Fleisch, einen Mix aus Steak, Rouladen, Hack, Filet, Gulasch, Roastbeef und Suppenfleisch. Gerade wird wieder geschlachtet. 14 Tiere sind es diesmal.

Und im März kommen wieder etliche Kälber auf die Welt. Denn mit etwa 20 Muttertieren und einem Bullen wird nachgezüchtet. Die Käl-

der Mutter. „Unsere Tiere ernähren sich nur von Muttermilch, Gras und Heu“, sagt Kiesewein.

Doch nicht nur die Rinderzucht, auch der Naturschutz ist der Gilde wichtig. Dutzende aktive Mitglieder kümmern sich um die Pflege der Knicks rund um die Weiden, sie reparieren Zäune, legen Feuchtbiete an oder hängen Fledermauskästen auf. „Jeder hat eine Woche im Jahr Dienst“, erklärt Kiesewein. Die aktiven

Fleisch für 150, statt für 180 Euro – und entwickeln einen Bezug zu Tier und Natur. Die Gilde hat 3000 Meter neue Knicks gepflanzt, als Windschutz, aber vor allem auch, um die Artenvielfalt zu fördern. „Wir haben hier einen der größten Laubfroschbestände in Schleswig-Holstein“, freut sich Erdmann Voß. Hinzu kommen über 20 verschiedene Vogelarten.

► www.rindergilde-geesthacht.de
www.erdmannshof.de

EISEN

MALTA

zwischen Orient und Okzident
20. bis 27. März 2014



den, malerischen Dörfern und historischen Stätten. Lassen Sie sich faszinieren von der 7.000 Jahre alten Megalith-Kultur, deren gewaltige Tempelbauten zu den Sehenswürdigkeiten der Insel gehören. Sie wohnen im **4-Sterne Hotel Maritim Antonine**. Die Hotelanlage bietet eine schöne Aussicht über das terrassenförmige Tal, das

Ü30-PARTY

Abfeiern mit den Klassikern der 80er-Jahre

Hamwarde (cbx). Egal ob „Girl you know it's true“ von Milli Vanilli oder „La Isla Bonita“ von Madonna – die Hits der 80er-Jahre begeistern auch heute noch viele Partygänger. Wer mal wieder zu den Klassikern abfeiern möchte: Am Sonnabend, 9. November, legt DJ Jens Buck bei der Ü30-Motoparty „80er und Schlager“ im Dorfkrug Hamwarde (Dreiecksplatz 1) auf. Los geht's um 20 Uhr, der Eintritt kostet sechs Euro.

SPORT

Der VfL Geesthacht bittet zum Tanz

Geesthacht (cbx). Tanzen hält fit! Wer mal wieder etwas für seinen Körper und sein Rhythmusgefühl tun möchte, ist am Sonntag, 3. November, beim Tag des Tanzes der Tanzsportabteilung im VfL Geesthacht herzlich willkommen. Zwischen 15 und 17 Uhr zeigen die verschiedenen Gruppen an der Grenzstraße 1 ihre Tänze – von klassischem Gesellschaftstanz über Kindertanz bis hin zu Line-Dance-Vorführungen.

KOCHKURS

Die Zutaten spielen eine große Rolle

Dassendorf (cbx). Die Fleischgerichte der türkischen Küche sind vielfältig. Ob gebraten, gegrillt oder geschmort, der Genuss entsteht durch die Zutaten. Was man alles braucht, verrät Kursleiterin Dilek Ergün von der VHS Dassendorf in ihrem orientalischen Kochkurs am Montag, 4. November, in der Grundschule Dassendorf (Bornweg 18) zwischen 18 und 21.45 Uhr. Kosten: 16,50 Euro. Anmeldung unter Tel. (0 41 04) 69 91 46.