



Ein Teil der Herde von Peter Jessat.

Frühjahrstreffen bei der „Oakwood Field“-Herde

Der bereits zur Tradition gewordene Züchterfrühschoppen des HC Züchterverbandes Niedersachsen e.V. (NHC) fand in diesem Jahr im niedersächsisch-nordrheinwestfälischen Grenzgebiet in Hopsten bei Peter Jessat statt.

Über 50 Besucher, darunter viele Neuzüchter und an der Highlandzucht Interessierte, konnte der Vorsitzende Ferdinand Marschalk begrüßen.

Direkt am Hof konnten fünf etwa zweijährige Färsen der 33-köpfigen „Oakwood Field“-Gesamtherde begutachtet werden. Diese sehr typvollen Färsen konnten mit einer sehr guten Entwicklung und einer hervorragenden Kopfausprägung aufwarten.

Die nächste Station war die Weide mit den Mutterkühen, die zum Teil noch Kälber bei Fuß hatten und die von einem der beiden Zuchtbullen der „Oakwood Field“-Herde angeführt wurden.

In dieser „bunten“ Herde, in der sich nicht nur die Mutterkühe, sondern auch die Kälber als sehr zutraulich erwiesen, konnten einige typvolle Vertreter bewundert werden.

Nur wenige Hundert Meter entfernt weideten die Mutterkühe mit ihren Kälbern und dem imposanten Zuchtbullen der Herde „von Scaldi“ von Martin Kock. Auch diese qualitativ

sehr hohem Niveau stehende Herde erwies sich als ausgesprochen menschenbezogen und zutraulich.

Als Nächstes wurden neun zwei- und dreijährige Färsen dieses Betriebs besichtigt, die insbesondere mit ausgesprochen schönen Köpfen punkten konnten.

Dann ging es zu den weiter entfernten Weiden des 28-ha-Betriebs. Zunächst wurden die sieben Bullen im Alter von 14 bis 24 Monaten aufgesucht. Eigentlich Schlachtbullen, hatten einige jedoch durchaus Zuchtqualität.

Den Abschluss der Weidetour bildete die Besichtigung einer vierköpfigen Mutterkuhherde mit drei Kälbern und dem original schottischen schwarzen Bullen Troy. Eine Kuh war bereits 18 Jahre alt, aber dennoch in ausgezeichneter Kondition.

Im Anschluss folgten zwei sehr interessante Vorträge der NHC-Mitglieder Steffen Wächter und Stefan Joachimmeyer zu den Themen Schlachtung, Fleischreifung und Vermarktung.

Fleischermeister Steffen Wächter ging detailliert auf die Wichtigkeit eines stressfreien Transports für die Fleischqualität ein, wobei er darauf hinwies, dass Schlachttiere 24 Stunden vor der Schlachtung nur noch ausreichend getränkt werden sollten.

Für die meisten völlig neu war sein Hinweis, dass die Fleisch-

reifung mit dem Einfrieren keineswegs abgeschlossen sei. Bis zu einer Temperatur von -40 Grad reife das Fleisch beständig weiter, deshalb sei es maximal bis zu einem Jahr haltbar, danach schmecke es nach „Truhe“. Als weitere Faustregel verriet er, dass je weniger die Fleischpartien am lebendigen Tier belastet würden, desto zarter sei das Fleisch.

Im Anschluss an diesen interessanten Vortrag referierte Stefan Joachimmeyer über seine Erfahrungen bei der Vermarktung des Highland-Fleisches über einen seit zwei Jahren im Aufbau befindlichen Hofladen. Nach den Ausführungen über das Bau- und Steuerrecht sowie das Lebensmittel- und Hygienerecht berichtete er ausführlich über seine eigenen Erfahrungen im Hinblick auf Fleischqualität,

Warenangebot und Kundenwünsche.

Anhand einer Wirtschaftlichkeitsberechnung – auf Grundlage der eigenen Daten, eines persönlichen Fazits und weiterer durchaus positiver Aussichten in der Fleischvermarktung – wurde deutlich, dass man bei alledem nicht reich werden kann. Allerdings leistet eine auch preislich zufriedenstellende Fleischvermarktung die notwendige Basis dafür, dass eine an Leistungsmerkmalen und am Standard orientierte Zucht überhaupt erst möglich wird.

Ein besonderer Dank gilt den Gastgeberinnen Corinna und Peter Jessat, die den kurzweiligen und lehrreichen Tag ermöglicht haben.

Manfred Heinz



Fotos: Günter Brand

Herdenbesichtigung bei Martin Kock.