

Saftige „Kerwesteaks“ kommen aus Schweighofener Mutterkuhhaltung

KERWE: Vom Bauernhof Kieffer/Rinderrasse „Charolais“ hat besondere Fleischqualität

Wie bereits in den vergangenen Jahren stammen die Rinder-Steaks der diesjährigen „Schweighofener Kerwe“ direkt aus der Ortsgemeinde. Die Tiere werden vom Bauernhof Kieffer in Schweighofen gehalten. Dort sind die Rinder geboren und aufgewachsen. Das Fleisch wird dort ebenfalls direkt ab Hof verkauft. „Heutzutage, wo auch in der Landwirtschaft Spezialisierung und Transporte über weite Strecken üblich sind, ist es eine Besonderheit, dass die Rinder auf nur einem Hof geboren, aufgezogen, und bis zur Schlachtung gehalten werden“, betont Betriebsleiter Thomas Kieffer.

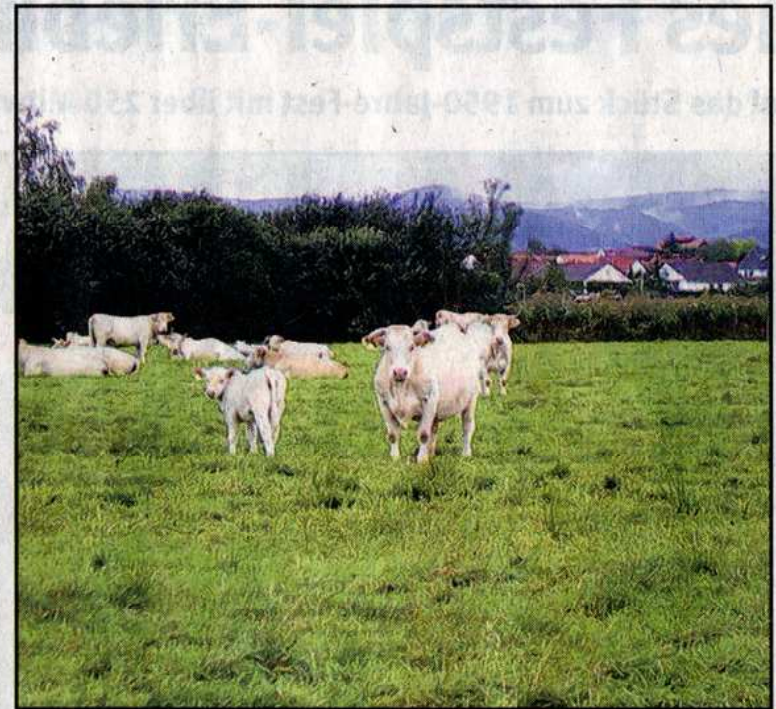
Die Kieffers betreiben mit ihren Tieren die so genannte Mutterkuhhaltung. Darunter versteht man die Haltung von Kühen ausschließlich zur Ernährung ihrer eigenen Kälber, dabei bleibt das Kalb von Geburt an bei seiner Mutter und ernährt sich zehn bis elf Monate von deren

Milch. Typisch für die Mutterkuhhaltung ist weiterhin der Weidegang der ganzen Herde während der gesamten Vegetationsperiode von April bis Dezember. In dieser Zeit grasen die Tiere friedlich auf den Weiden am Rande des Bienwaldes. Gleichzeitig tragen sie damit zum Erhalt und zur Offenhaltung der herrlichen Landschaft rund um Schweighofen bei.

Dabei hat jedes Kalb die Möglichkeit, ungestört durch häufigen Umstellungs- und Umstellungstress, im Familienverband aufzuwachsen. Die Kieffersche Mutterkuhhaltung ist also eine sehr artgerechte und naturnahe Tierhaltungsform. Sie kommt den Verhältnissen in denen die früheren Wildrinder lebten sehr nahe.

Auf dem Bauernhof Kieffer werden Rinder der Rasse „Charolais“ gehalten. Diese sehr alte Rinderrasse stammt aus Frankreich. Und ist

dort, besonders unter Feinschmeckern, sehr bekannt. Im Gegensatz zu den meisten in Deutschland gehaltenen Rassen wird bei der Charolaiszucht schon seit langem auf eine besondere Fleischqualität geachtet. Die Erhaltung und Förderung dieser Fleischqualität ist auch das Hauptanliegen des Agraringenieurs Thomas Kieffer. Er nennt einige für die Qualitätssicherung wesentliche Punkte: „Die Rinder werden sehr jung geschlachtet, dadurch ist das Fleisch noch außerordentlich zart und saftig. Die Fütterung der Tier mit hofeigenem Futter ist ebenfalls auf eine hohe Fleischqualität ausgerichtet. Die Tiere werden vor der Schlachtung schonend verladen und nur zehn Kilometer weit nach Bad Bergzabern transportiert. Dabei wird großen Wert auf einen ruhigen Umgang mit den Rindern gelegt, damit kein Stress die hohe Fleischqualität beeinträchtigen kann“. (ps)



Der Bauernhof Kieffer hält die Rinderrasse „Charolais“.

FOTO: KO