

Ausflug zum Hof Keil – 25. Juli 2020

In diesen besonderen Zeiten war der Ausflug zum Hof Keil doppelt besonders – es war der erste Ausflug unseres Conviviums in diesem Jahr und er war sehr beeindruckend.

Frau Keil begrüßte uns herzlich und nach einem „Münsterländer Tequila“ (Kräuterschnaps mit Mettwurst) führte Sie uns über den Hof. **Artgerechte Tierhaltung** – von der natürlichen Besamung bis



zum Hofladen – ist eines der Pfeiler des Konzepts von Hof Keil. Dazu gehört auch ein sich selbst entmistender Strohhall, der dafür sorgt, dass die Tiere einen sicheren Stand auf dem stets neuen Stroh finden und dort im Winter warm und trocken liegen können. Von April bis Oktober sind die Tiere auf der Weide und nur im Winter (wegen des moorigen Bodens) – und einige Zeit bevor es zur Schlachtung geht – kommen sie in den Stall.

Aktuell leben 400 Tiere der französischen Blonde d' Aquitaine inkl. Nachwuchs dem Hof und dem riesigen Areal eines Naturschutzgebietes. Das Areal ist so weitläufig, dass wir die Weideherden kaum entdecken können. Sie leben im Sommer eher wie Wildtiere. Bei dieser französischen Rasse handelt es sich um große, hellfarbige Rinder, die traditionell zur Fleischgewinnung gezüchtet werden. Teilweise wird die Rasse auch mit dem Angus- oder dem Wagyu-Rind gekreuzt. Angus-Rinder sind etwas kompakter und von der Fleischstruktur her fetter. Wagyu-Rinder haben deutlich mehr intramuskuläres Fett.




UNSER MUTTERKUH-STALL:

- MUTTERKUHHALTUNG BEDEUTET, DASS DIE KÄLBER VON IHRER GEBURT AN BIS HIN ZUM 9. LEBENSMONAT BEI IHRER MUTTER AUFWACHSEN.
- DIE KÄLBER WERDEN DABEI ÜBERWIEGEND MIT MILCH VERSORGT.
- NACH DER ERSTEN LEBENSWOCHE PROBIEREN DIE KÄLBER HEU, GRAS ODER SILO ALS ZUSATZFUTTER AUS.
- DIESE HALTUNG BEDEUTET KEINEN STRESS FÜR DIE KÜHE UND DIE KÄLBER NACH DER GEBURT.
- SIE KÖNNEN DIE NATÜRLICHEN SOZIALSTRUKTUREN IM HERDENVERBAND (KUH+KALB+BULLE) LEBEN.

Die Kälber wachsen von ihrer Geburt an bis zu ihrem 9. Lebensmonat bei ihrer Mutter auf (Mutterkuh-Stall) und werden dabei überwiegend mit Milch versorgt. Die Kälber probieren jedoch bereits nach der ersten Lebenswoche auch Heu, Gras oder Silo als Zusatzfutter aus. Diese Haltung ist für die Kühe und

Kälber stressfrei und sie können die natürlichen Sozialstrukturen im Herdenverband leben. Auch ihre Hörner dürfen die Tiere i. d. R. behalten.

Eine präventive Behandlung der Tiere mit Antibiotika lehnt der Hof ab. Durch eigene Züchtung und sehr wenig Zukauf ist das auch nicht notwendig, da die Tiere weniger krank sind. Wenn ein Tier jedoch krank ist, wird es selbstverständlich behandelt – jedoch punktuell. Zunächst wird homöopathisch behandelt.

Ein weiterer Pfeiler des Konzepts ist eine **schonende Schlachtung**. Die Tiere werden erst nach 24-32 Monaten (statt konventionell nach 18 Monaten) geschlachtet. Als wir an dem Stall vorbeikommen, in welchem die zur Schlachtung vorgesehenen Tiere weilen, herrscht absolute Ruhe. Die Tiere liegen (ein Zeichen für Entspannung) oder stehen friedlich in dem sauberen Stall und kauen. Die Schlachtung erfolgt direkt auf dem Hof, so dass die Tiere überhaupt keinen Stress erleben. Das ist für sie gut, aber auch für den Verbraucher, da keinerlei Stresshormone ins Fleisch ausgeschüttet werden.

Das Fleisch und die Fleischprodukte der Tiere werden im eigenen Hofladen verkauft! An diesem Samstag (mit den Corona-Einschränkungen im Laden) konnten wir uns überzeugen, wie beliebt die Produkte sind, denn es bildeten sich lange Schlangen vor dem Laden. Frau Keil bestätigte uns, dass – insbesondere durch aktuelle Berichte aus der konventionellen Fleischindustrie – das Interesse an sauberen Produkten wächst. Es empfiehlt sich, besondere Fleischcuts oder gewünschte größere Mengen unbedingt vorzubestellen, denn: „Jedes Rind hat nur 2 Bäckchen...“ Mit anderen Worten: Jedes Tier wird „from Nose to Tail“ verarbeitet und für alle Teile gibt es hervorragende Zubereitungsarten bzw. Abnehmer.

Nach einer Stärkung mit einem kleinen Imbiss, natürlich nur mit den köstlichen Eigenprodukten, ging es mit den Einkäufen wieder nach Hause. Der Wunsch von Hof Keil ist es, ihren Kunden einen echten Bezug zu den Produkten zu vermitteln – das ist definitiv gelungen!



Weitere Informationen zum Hof Keil finden Sie unter: www.hof-keil.de

Fotos: Steffi Maas / Bericht: Ingrid Lotz-Ahrens / Mirjam Seeger