

Ein Leben im Einklang mit der Natur

Leon Scholl hält im Haintal auf traditionelle Weise Schottische Hochlandrinder mithilfe von Westerwälder Kuhhunden

Von Martin Bernhard

Schloßbau/Friedrichsdorf. Leon Scholl war Kammermeister bei der Gesellenprüfung für Energieanlagenelektroniker. Doch statt in der Industrie zu arbeiten, hält er im Haintal bei Friedrichsdorf Schottische Hochlandrinder. Dabei helfen ihm vier Westerwälder Kuhhunde.

Vielleicht ist Leon Scholl der einzige Kuhhirte im Odenwald. Morgens steht er um 5 Uhr auf und treibt seine zurzeit 33 Tiere zählende Herde mit Schottischen Hochlandrindern das Haintal bei Friedrichsdorf hinauf. Rund vier Stunden lang grasen die Tiere – wie Perlen aufgereiht –, bis sie ihren Rast- und Ruheplatz erreichen. In diesem eingezäunten Bereich lässt Scholl die Tiere allein zurück. „Ruhe und Rast sind die halbe Mast“, zitiert der 32-Jährige eine alte Bauernweisheit. Gegen Abend treibt er sie zurück in ihr Nachtquartier auf die ebenfalls mit einem Elektrozaun gesicherte Ruheweide.

Vier Mitarbeiter hat Leon Scholl. Einer von ihnen begleitet ihn auf Schritt und Tritt: Ingo vom Keltenhof, sein ältester Westerwälder Kuhhund. Kaum erspäht er die Rinderherde, springt Ingo voller spielerischer Begeisterung davon. Mit hellem Bellen treibt er die Rinder zusammen. Seine Kollegin Anna von der Badenburger sowie Arwen und Anka von Badisch-Sibirien sind in Schloßbau geblieben, wo Leon Scholl wohnt.

War es Zufall oder Fügung, dass Leon Scholl Kuhhirte geworden ist? Sein Urgroßvater bewirtschaftete in Friedrichsdorf als Landwirt einen Hof, den sein Großvater im Nebenerwerb übernahm. Leon erbt die Begeisterung für die Landwirtschaft. Als Schüler half er fast jedes Jahr in den Sommerferien auf dem Bauernhof seines Großcousins bei Rothenburg ob der Tauber.

Nach seiner Ausbildung zum Energieanlagenelektroniker und Industriemechaniker arbeitete er nebenberuflich für einen landwirtschaftlichen Lohnunternehmer. Im Jahr 2007, als 20-Jähriger, presste er für einen Bauern bei Obrigheim Rundbalden. Dieser konnte die Rechnung für diese Arbeit nicht bezahlen. Da schlug Leon Scholl vor, als Gegenleistung die beiden Hochlandrinder des Bauern zu übernehmen. Scholl brachte die Tiere in einem kleinen Pferdestall im Garten seines Großvaters unter.

Wegen der damaligen Finanzkrise erhielt Leon Scholl nach der Ausbildung von seinem Arbeitgeber überraschend die Kündigung. Der damals 20-Jährige besuchte wieder die Schule und legte das Fachabitur ab. Anschließend studierte er drei Semester lang Wirtschaftsingenieurwesen an der Dualen Hochschule und bei der Firma Dilo in Eberbach. Aus familiären Gründen brach er nach drei Semestern das Studium ab und arbeitete als Betriebstechniker 50 bis 60 Stunden pro Woche. Nebenher versorgte er seine auf 20 Tiere angewachsene Rinderherde. Das war auf Dauer nicht machbar. Deshalb entschied er sich vor zwei Jahren,



Urig und widerstandsfähig: Schottische Hochlandrinder. Fotos: Martin Bernhard

sich hauptberuflich der Haltung Schottischer Hochlandrinder zu widmen.

Das Wissen über traditionelle Rinderhaltung las Leon Scholl sich an. Außerdem informierte er sich bei anderen Züchtern. Bis zum Jahr 2014 transportierte er seine damals 20 Rinder ohne Hilfe mit einem Traktor und einem Viehanhänger von der Sommer- zur Winterweide und wieder zurück. „Erst kriegst du die Tiere nicht gefangen. Dann gehen sie nicht in den Anhänger rein“, erinnert er sich. Zwei Stück Vieh konnte er in seinem Hänger mit dem Traktor zur anderen Weide bringen, die rund 13 Kilometer entfernt liegt. Zwei Tage lang dauerte es, bis er alle Rinder transportiert hatte.

Das war Leon Scholl zu mühselig und zeitaufwendig. Deshalb informierte er sich über Hütehunde und stieß auf die vom Aussterben bedrohte Rasse der Westerwälder Kuhhunde. Er

erwarb zunächst einen achtwöchigen Welpen mit Namen Ivon. Seinen Bruder Ingo erhielt er ein halbes Jahr später. Er trainierte Hunde und Rinder. Die Kenntnisse dafür las er sich in zahlreichen Büchern an, mangels Alternative auch in Büchern über Schafzucht. Doch zwischen Schafen und Rindern besteht in der Haltung ein entscheidender Unterschied: „Das Schaf ist ein Fluchttier. Das Rind hält dagegen.“ Deshalb müssen Kuhhunde mutiger sein als Schäferhunde. Im Alter von zwei Jahren wurde Ivon von einem Jäger überfahren. „Ich habe geheult wie ein Schlosshund“, sagt Leon Scholl.

Scholls Rinder weiden auf Flächen, die wegen ihres geringen Ertrags für modern wirtschaftende Landwirte uninteressant sind. Sie fressen frisches Gras, würzige Kräuter, Brombeerblätter, Eicheln und Bucheckern. Das Winterhalbjahr verbringen sie auf einer eingezäunten Wei-

de. Scholl füttert sie in dieser Zeit mit Heu. Im Alter von zweieinhalb bis drei Jahren lässt er die männlichen Tiere sowie die älteren weiblichen Rinder schlachten und verkauft das Fleisch in Direktvermarktung an Gastronomen und Endverbrau-

cher.

Dass die Rinder artgerecht leben und sich naturgemäß ernähren, wirkt sich auf die Qualität ihres Fleisches aus. Es verfüge wie Fisch über Omega-3-Fettsäure und gesättigte Linolsäure. Mit seinem langen Stock, den zotteligen Hunden und den urig aussehenden Rindern wirkt Leon Scholl wie ein Mensch aus einer vergangenen Zeit. „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“, stellt er fest. „Wie meine Tiere lebe ich mit den Jahreszeiten und im Einklang mit der Natur.“

Info: Wer Fleisch bei Leon Scholl kaufen möchte, ruft ihn unter Tel. 0151/21330626 an. Informationen unter <http://direktvermarktung-lscholl.jimdo.com>

REZEPT VON LEON SCHOLL

Ragout aus Kuheutern: Die Kuheuter werden zwei bis drei Stunden langsam in Salzwasser weich gekocht. Man schneidet das Fleisch in Würfel und bereitet es wie Ragout zu. Aus Fett und Mehl stellt man eine braune Schwitze her, die mit dem Schmorsaft oder der Kochbrühe aufgegossen wird. Man würzt mit Salz, etwas Essig oder Rotwein, ein wenig Zucker, saurem Rahm oder Buttermilch und gibt das durchgegartes Fleisch hinein. Es muss noch eine Weile darin ziehen. Das Ragout wird süßsauer abgeschmeckt und nach Belieben mit Tomatenmark oder geschmorten Pilzstücken, gehackten Essiggurken, Kapern oder weich gekochten Kastanien geschmacklich verfeinert. Als Beilage eignen sich Semmel- oder Kartoffelknödel und Buchenauer Röstkraut. Das gleiche Ragout, etwas kleiner geschnitten, kann auch als Ragout fin verwendet werden.



Buchenauer Röstkraut: Ein bis zwei Köpfe frühes Weißkraut werden halbiert, vom Strunk befreit und in Salzwasser gut weich gekocht. Das Kraut wird abgetropft und in einer möglichst großen Pfanne mit genügend Fett und einer halben fein gehackten Zwiebel so lange unter ständigem Umstechen geröstet, bis es gleichmäßig braune Krusten hat.



Von Beruf Kuhhirte: Leon Scholl hält Schottische Hochlandrinder auf artgemäße Weise.