

Der Banker und das liebe Vieh

Als Jürgen Greiner zum ersten Mal einem Galloway gegenüberstand, verfiel er sofort dem Charme des Robustrindes. Das ist jetzt 25 Jahre her. Heute führt der gelernte Banker den weltweit größten Zuchtbetrieb reinrassiger einfarbiger Galloways

TEXT: JULIA BRAUNE

FOTOS: DMITRIJ LEITSCHUK



Galloways haben keine Hörner und von Natur aus ein ruhiges Gemüt – trotzdem schadet es nicht, vor den bis zu 1.000 Kilo schweren Rindern ein wenig Respekt zu haben



Es war eben einer dieser besonderen Zufälle im Leben, die doch mehr verändern als man am Anfang vermuten würde“, erzählt Jürgen Greiner von seiner ersten Begegnung mit einem Galloway-Kalb. Damals, vor rund 25 Jahren, besuchte der Banker und Landwirt die Norddeutsche Landwirtschaftliche Fachausstellung (Norla) in Rendsburg. Von dem Stand mit dem zotteligen, kleinen Rind konnte er sich einfach nicht losreißen. Er wusste nicht viel über die Tiere, nur dass sie mit ihrem schonenden Verbiss gute Landschaftspfleger sind und keine Hörner haben – „und vor Hörnern hatte ich schon immer Angst.“ Bis dahin grasten Schafe auf seinem Land, die immer wieder ausbüxten. Spontan entschied er sich, das Rind zu kaufen: „Ich hatte ja keine Ahnung, welche Dimensionen das Ganze annehmen würde.“ Heute hat Greiner nicht nur eines, sondern Hunderte Galloways.

Hagen heißt das kleine schleswig-holsteinische Örtchen, in das Jürgen Greiner das Galloway-Kalb 1987 brachte. Wiesen, kleine Wäldchen, landwirtschaftliches Fuhrwerk prägen hier die Landschaft – und das Schutzgebiet „Hagener Moor“, wie die Homepage der Gemeinde stolz verkündet. Die Gemeinde, 60 Kilometer nördlich von Hamburg, zählt 480 Einwohner – und dank Greiner kommt heute auf fast jeden Hagener ein Galloway. Über 400 Rinder und acht Zuchtbullen stehen momentan auf seinen Weiden. „Das macht die Farm zum weltweit größten Zuchtbetrieb reinrassiger einfarbiger Galloways“, erklärt der 61-Jährige. Ein stolz-verschmitztes Lächeln huscht dabei über sein Gesicht, das seine Fältchen um Augen und Mund in tiefe Furchen verwandelt. Lächeln, das tut Greiner an diesem Tag noch oft, wenn er von seinen Tieren erzählt.

Vor Hundert Jahren hat Jürgen Greiners Urgroßvater den Hof, der auf einer Anhöhe mit Blick auf das Bramautal liegt, übernommen. Seitdem ist er in Familienhand. Bis Ende der 60er Jahre hielten sie hier Milchrinder, dann schwenkten die Greiners um auf Getreideanbau. Obwohl – oder gerade weil – Jürgen Greiner in einem landwirtschaftlichen Betrieb aufwuchs, studierte er Volkswirtschaft in Hamburg. Dort lernte er auch vor knapp 30 Jahren seine Frau Maria kennen, zog mit ihr nach Hagen und baute auf dem Grundstück ein hübsches Haus – gleich neben den Eltern. 1982 kam ihr erstes von insgesamt fünf Kindern zur Welt. Während sich seine Frau um Haus und Familie kümmerte, arbeitete Jürgen unter der Woche in einer großen Bank in Hamburg und am Wochenende auf dem Hof. „Aber die sandigen Böden gaben keine gute Ernte her.“

In wetterfesten Klamotten, dunkelgrünen Gummistiefeln, dickem Mantel und mit Mütze steht Jürgen Greiner auf einer seiner Weiden, die auf insgesamt 230 Hektar um den Hof verteilt liegen. „Jaaa, is’ ja gut, nich’?“, redet er beruhigend auf seine mahagonifarbenen, vereinzelt auch dunfarbenen (fahlgelben) Galloways ein. Von Natur aus ruhigen Gemüts sind die Rinder eigentlich nicht gefährlich. „Wir haben bei unserer Zucht zusätzlich darauf geachtet, die etwas aggressiveren Tiere auszusortieren. Das gibt auch besseres Fleisch – Stresshormone würden die Qualität negativ beeinflussen!“ Trotzdem wirken die bis zu 600 beziehungsweise 1.000 Kilo schweren Kühe und Bullen nur noch respekteinflößender neben dem dünnen, schlaksigen Mann. In ihrer Bewegung verharrend, beobachten die Galloways den Eindringling genau. Will man in ihre Nähe kommen, muss man erstmal ►►



„Unsere Galloways sind mahagoni- und dunfarben“, erklärt Greiner. „Das passt doch auch wunderbar in unsere Landschaft, nicht?“

►► stehen bleiben: „Am Ende siegt die Neugierde und die Tiere kommen von selbst angewackelt.“

Allein im März gab es auf dem Hof der Greiners 30 Abkalbungen. Erst in der vergangenen Nacht hat eine Kuh ein Kalb geworfen. Noch ganz unsicher steht dieser zu groß geratene Teddybär schon auf seinen dünnen, wackeligen Beinen – die Mutter immer in seiner Nähe. Acht bis zehn Monate bleibt das Kalb bei der Mutter, deren Milch allein dem Kleinen gehört. „Gerade am Anfang muss man etwas vorsichtiger sein, denn dann ist der Schutzinstinkt der Kuh noch sehr groß“, sagt Greiner, während er sich zaghaft auf die beiden Tiere zubewegt, die Hand ausstreckt und das Kalb schnuppern lässt. „Jaaa, is’ gut, is’ ja guut.“

So natürlich wie möglich sollen die Galloways bei den Greiners aufwachsen. Deshalb gibt es auf den Weiden auch keine Ställe – die Tiere, die als die älteste Fleischrinderrasse der Britischen Inseln gelten, sind extrem hart im Nehmen: Stammen sie doch ursprünglich aus dem Südwesten Schottlands, einer Region in der sie starkem Wind und viel Regen ausgesetzt sind. „Ähnlich wie bei uns hier“, erklärt Jürgen Greiner fachmännisch. „Schließlich liegt Hagen im Regenzentrum Schleswig-Holsteins.“ Das Geheimnis dieser Robustheit liegt im Markenzeichen der Rinder: dem festen, doppelschichtigen Fell mit langem, gewellten Deck- und dichtem Unterhaar. Die dicke Haut und der angepasste, sparsame Stoffwechsel machen die Galloways sehr widerstandsfähig. „Im Winter verbrauchen sie 15 bis 20 Prozent weniger Energie als andere Rinderrassen.“

Galloways sind Robustrinder und hart im Nehmen

Im Gegensatz zu den meisten der 12,5 Millionen Rinder in Deutschland bleiben die Galloways deshalb auch ganzjährig draußen auf den Weiden – hinter Wallhecken, sogenannten Knicks, finden sie Schutz vor Hitze und Wind – und ernähren sich von dem, was auf dem Boden wächst, außerdem von Stroh, Heulage und Mineralfutter. Im Winter gibt ihnen Greiner auch noch Rübenschnitzel und Rapsschrot dazu – auf genmanipulierte Nahrung, Leistungs- und Wachstumsförderer oder Vorsorgeimpfungen verzichtet der Züchter.

Durch die natürliche Ernährung und die Bewegungsfreiheit verteilt sich das Fett ausgewogener und es entstehen die gesunden Omega-3-Fettsäuren.

Gemütlich und scheinbar nicht aus der Ruhe zu bringen, trotten die Tiere zwischen den verschiedenen Futterraufen und den Ball-Tränken, die mit dem hofeigenen Quellwasser gefüllt sind, umher. Plötzlich fängt ein dreijähriger Bulle an, klagend-jammerige Laute von sich zu geben, die auch von einem Esel stammen könnten. Etwas weiter weg toben drei Kühe über den sandigen Boden, knallen mit den Köpfen gegeneinander, rempeln sich gegenseitig in die massigen Körper. „Jaja, hier geht es manchmal so unfair zu wie beim Sport ...“, kommentiert Greiner trocken die beeindruckende Kampfszene. Galloways sind Herdentiere mit strengen Hierarchien, da wird dann auch mal um die Rangordnung gekabbelt.

Manche Rinder der Greiner’schen Herde sind scheuer, andere zutraulicher – so wie Malve. Die trächtige Kuh lässt sich gerne von Greiner kraulen: „Die kommt ständig an-





gedackelt!“ Erst gräbt Greiner seine Fingerspitzen hinten am Rücken ins dicke schwarze Fell, sobald sie an der einen Stelle genug hat, macht die Kuh einen Schritt zur Seite oder nach vorn – dirigiert die Hand dorthin, wo sie sie haben will. Am Ende der ausgiebigen Streicheleinheit zieht Greiner seine Finger aus dem Fell – ganz schwarz sind sie durch den Dreck und das Fett auf Malves Haut geworden.

18 Jahre lang betrieb Jürgen Greiner seine Galloway-Farm neben dem Beruf als Banker. „Das Arbeiten mit den Tieren war für mich dann immer eine Erholung vom Job am Computer...“ Doch durch die Fusion von Banken und Umstrukturierungen konnte Greiner 2005 in den vorzeitigen Ruhestand gehen – „Das war ein Geschenk des Himmels.“ Seitdem kümmert er sich sozusagen hauptberuflich um die Rinder, durch die der Anbau von Raps und Getreide auf seinem Hof im Laufe der Jahre immer mehr zurückgedrängt wurde.

Seine über 400 Galloways versorgt der Züchter hauptsächlich allein – ist Not am Mann, hilft ihm ab und zu jemand. „Da geht der halbe Tag schon mal für die Fütterung drauf“, sagt Jürgen Greiner, klabt dabei eine zerbrochene Ohrenmarke vom Boden und schimpft, weil die neuen gelben Plastikclips viel schneller kaputtgehen als die alten. Hat Greiner die Futterraufen mit Heu befüllt, kann er die Rinder beobachten und kontrollieren, ob sie gesund sind. Einmal im Jahr müssen Blutuntersuchungen, zweimal im Jahr Antiparasitenbehandlungen vorgenommen werden. Klauenpflege gibt es je nach Bedarf.

Insgesamt sind die Galloways recht pflegeleicht, zeichnen sich durch eine hohe Fruchtbarkeit und eine hohe Überlebensrate der Kälber aus, sodass man selten in den natürlichen Ablauf eingreifen muss. Sind die Rinder, die zwar nicht offiziell bio-zertifiziert, aber eigentlich echte Öko-Rinder

sind, ausgewachsen, verkaufen die Greiners die Tiere an Züchter und Schlachter. „Kälber lassen wir so gut wie nie schlachten“, erklärt Greiner. „Das würde sich ja auch gar nicht lohnen.“ Vielleicht tun ihm die süßen jungen Kälbchen aber auch ein bisschen leid ...

Vor allem Bullen verkaufen die Greiners an regionale Großschlächter. Obwohl die Fleischqualität der weiblichen Galloways besser ist – es ist fetter und marmorierter. „Aber beim Bullen bleiben vom Lebendgewicht rund 40 Prozent nach der Schlachtung über. Bei den Kühen sind es nur 30. Das ist für den Handel ausschlaggebend.“ Für den eigenen Bedarf und für Sammelbestellungen von Freunden und einem kleineren Kundenkreis bringt Jürgen Greiner trotzdem immer eine Kuh

Mager, zart und leicht nussig schmeckt das Fleisch

zum Schlachter ihres Vertrauens. Der Geschmack ist ihm wichtiger. Das Fleisch, das sie mindestens drei Wochen reifen lassen, ist mager und zart, schmeckt fein aromatisch und leicht nussig – ein bisschen wie Wild. So kommt bei den Greiners regelmäßig das auf die Teller, was in immer mehr Restaurants in Hamburg geworben wird: richtig gutes abgehangenes Rindfleisch. Auch Maria Greiner versteht sich hervorragend auf dessen Zubereitung – in dem kürzlich erschienenen „Holsteiner Auenland Kochbuch“ wurde sogar ein Rezept von ihr veröffentlicht.

In der großen, in freundlichem Gelb gestrichenen Wohnküche dampfen heute viele Töpfe auf dem langen Mittagstisch: Hackfleischklößchen mit griechischem Schafskäse gefüllt, Bœuf à la Nicoise und kalter, in Scheiben geschnittener Galloway-Braten mit Paprika, mariniert in Balsamico-Essig und Olivenöl. Dazu Kartoffeln, grüner Salat und Linsen. Jürgen Greiner greift bei dem reichlichen Angebot beherzt zu, nur Diana und Alexander, die zwei Kinder, die momentan noch auf dem Hof leben, ►►

Wenige Stunden ist es erst auf der Welt und schon steht das strubbelige Kalb wacklig auf seinen Beinen



Mittagessen bei den Greiners: mit Galloway-Fleisch und hofeigenem Brunnenwasser – das trinken auch die Rinder



►► essen ausschließlich die Beilagen und bekommen zusätzlich Pizza serviert – die beiden ernähren sich vegan.

So gerne und so köstlich Maria Greiner mit dem guten Fleisch auch kocht, derart vernarrt wie ihr Mann ist sie in die Galloways nicht: „Ich schaue sie mir lieber aus der Ferne an.“ Auch sie hätte sich vor 25 Jahren sicher nicht träumen lassen, wie die Rinder später ihr Leben beeinflussen würden. Immer wieder muss die fünffache Mutter um ihren Garten und seine Erweiterung kämpfen: Schließlich bedeuten die wenigen Zentimeter mehr Garten weniger Weide ... Und will

sie in den Urlaub fahren, kann sie das nur allein oder mit den Kindern tun. Denn Jürgen Greiner gibt seine Farm nur in die Hände seines einzigen Mitarbeiters, um dem internationalen Galloway-Treffen – das nächste findet dieses Jahr in Kanada statt – beizuwohnen. Oder um seine Züchterfreunde zu besuchen.

Bereits nach Süddeutschland, Rumänien und sogar ins Ursprungsland der Rinder nach Schottland hat Greiner seine Tiere für die Zucht verkauft. 80 Galloways waren auch schon nach Russland versprochen – wegen des allgemeinen Exportverbots aufgrund des Schmallenbergvirus

stehen sie jedoch immer noch auf der Hagener Weide. „Das ist doch wirklich schade“, seufzt Greiner und blickt von seinem Haus hinüber zu den zotteligen Teddybären. „Sollte das Verbot nicht bald aufgehoben werden, müssen die schönen Rinder wohl bald zum Schlachter.“ Aber bis dahin dürfen sie sich noch ein wenig auf seinen Wiesen austoben.

*Holsten Galloways: Ginsterweg 1 (Hagen),
Telefon 04192 / 71 82; www.holsten-galloways.de
Wer sich für das Galloway-Fleisch von Jürgen Greiner interessiert, setzt sich mit dem Hof in Verbindung:
Sind genug Kunden zusammengekommen, lässt die Familie frisch schlachten*

Maria Greiners Rezept aus dem „Holsteiner Auenland Kochbuch“



Galloway-Rindfleisch nach Nizza-Art

(für 4 bis 6 Personen)

- 350 gr Zwiebeln
- 125 gr fetter Speck
- 4 EL Olivenöl
- 1 kg Gallowayfleisch (Schmorbraten)
- 2 EL Mehl
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Rinderbrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 2 EL getrockneter Thymian
- Abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
- 2 Lorbeerblätter
- 2 bis 3 Knoblauchzehen
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 125 gr schwarze Oliven

Zubereitung:

- Knoblauchzehen pressen
- Tomaten vierteln und den Tomatensaft aufbewahren
- Zwiebeln pellen und in Ringe schneiden
- Speck in 2 cm breite Streifen schneiden
- Speckstreifen und Zwiebelringe in 1 EL Öl anbraten
- Gallowaybraten in etwa 4x4 cm große Würfel schneiden
- Fleisch portionsweise im restlichen Öl kräftig anbraten
- Gallowayfleisch in einen großen Topf geben, mit Mehl bestäuben und kurz bräunen
- Wein und Brühe dazugießen und mit Salz, Pfeffer, Thymian, Orangenschale, Lorbeerblättern und Knoblauch würzen
- Fleischtopf zugedeckt bei milder Hitze circa 1 Stunde garen lassen, dann Speck und Zwiebeln hinzufügen und weitere 30 Minuten garen lassen, Tomaten mit Tomatensaft und Oliven zum Fleisch geben und ungefähr 20 Minuten erhitzen

Tipp: Während der langen Garzeit das Fleisch nicht umrühren, damit die mürben Fleischstücke nicht zerfallen