

*
Leben auf
dem Land

Wild auf Wild

Bio-Wildhaltung Im Herbst kommt Wild auf den Tisch.

Auch bei den Kunden des Hofladens auf dem Mühlengut Voldagsen in Einbeck sollen bald wieder Damwildspezialitäten auf dem Speiseplan stehen.

Daher ist im September „Erntemonat“ im Damwildgehege von Familie Teerling.

Mitmachen!

Ran ans Wild!

Wir verlosen drei Kochbücher „Hirsch-Wildrezepte – aus niedersächsischen Gehegen frisch auf den Teller“ vom Landesverband für landwirtschaftliche Wildhaltung. Darin verraten Halter ihre leckersten Rezepte. Beantworten Sie uns einfach folgende Frage: **Was trinkt man klassischerweise zu Wild?**

- a) Bier
- b) Rotwein

Senden Sie uns Ihre Antwort per Post bis zum 3. November 2016 an:

LAND & Forst
Stichwort Wild
Kabelkamp 6
30179 Hannover
oder per E-Mail
an landleben-aktion@dlv.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.



Jan Teerling streift sich seinen Kettenhandschuh über die linke Hand, in der rechten führt er das Messer. „Dann woll'n wir mal.“ Jeder Handgriff sitzt, innerhalb von wenigen Minuten zerlegt er das in seinem Schlachtraum in Einbeck hängende Stück Damwild in bedarfsgerechte Einzelteile.

Fünf Tage reifte der Schlachtkörper im hofeigenen Kühlhaus auf dem Mühlengut Voldagesen in Einbeck. Jetzt liegt das Fleisch hier auf dem Tisch, fein säuberlich ausgebreitet in seine Einzelteile. Teerling ist zufrieden: „Vor einem ganzen Stück Wild haben die meisten Verbraucher Angst. Aber so aufbereitet können sie damit arbeiten.“ Zuvor wartet noch etwas Ar-

beit auf ihn: Filets und der Rücken sind zwar bratfertig, die Keule muss aber noch zerteilt und die Knochen müssen ausgelöst werden. Aus den Vorderblättern und dem Hals wird Gulasch oder Fleisch für die Wurst gewonnen. Schon bald werden die Produkte im benachbarten Hofladen zu kaufen sein. Der September ist „Erntemonat“ im Damwildgehege und es wird geschlachtet, was nicht zum weiteren Bestandsaufbau benötigt wird.

Jan und Christiane Teerling haben ihre Begeisterung für Jagd, Natur und gutes Essen zum Beruf gemacht. Seit 2001 leben sie auf dem Mühlengut Voldagsen und betreiben unter dem Namen „Landgenuss“ eine Damwildhaltung mit Hofladen. Während sich Jan Teer-

ling (45) um das Wild und die Verarbeitung kümmert, ist seine Frau für Hofladen und Büro verantwortlich. Oft stehen sie aber auch gemeinsam im Schlachtraum. Denn auch der 42-Jährigen ist das Fleischerhandwerk quasi in die Wiege gelegt worden: Aufgewachsen in einer Wurstfabrikantenfamilie in Mönchengladbach kam sie schon als Kind mit der Herstellung von Fleisch- und Wurstwaren in Kontakt.

„Einige Familienrezepte, die wir heute verwenden, stammen aus dem Jahr 1904“, sagt Christiane Teerling. Das Ehepaar verbrachte 2012 und 2013 einige Zeit in Neuseeland – und hatte dort großen Erfolg mit dem Verkauf von farmeigenem Wild und hausgemachten deutschen Brat-

würstchen. Doch der Tod von Christiane Teerlings Vater brachte die Familie wieder zurück nach Südniedersachsen.

Im Konzept der neuseeländischen „Farm Fresh Local Stores“ – der neuseeländischen Bauernhofläden – sahen die Teerlings auch Potenzial für Deutschland. Im nahen Stroit konnten sie ein sechs Hektar großes, EU-bio-zertifiziertes Damwildgehege mit 40 Tieren pachten. Mittlerweile ist der Bestand auf 60 Tiere gewachsen: „Als Biobetrieb müssen wir auch Tiere zum Bestandsaufbau und zur Blutauffrischung aus Biobetrieben kaufen“, sagt Jan Teerling. Das ist mitunter schwierig, denn bundesweit gibt es nur fünf Bio-Wildhalter. Das Wild frisst, was es im

Damwild gilt als ideal für die Gatterhaltung, da die Tiere sehr genügsam sind, gegenüber Menschen vertraut werden und untereinander verträglich sind. Rund 6.000 Wildgatter gibt es in Deutschland, davon entfallen 90 Prozent auf Damwild.



Teerlings-Lieblingsrezept

Bio Damwildleber

400 g Bio-Damwildleber
1 EL Mehl
1 EL Erdnussöl, 2 EL Butter
½ Knoblauchzehe
1 Rosmarinweig
Göttinger Salinensalz,
Pfeffer, 1 Zwiebel
Mehl, 3 EL Erdnussöl
1 TL Zucker

Die Zwiebel in feine Scheiben schneiden, mehlieren und in Erdnussöl goldbraun ausbacken. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Leber mit einem scharfen dünnen Messer von der Silberhaut befreien. Leicht mehlieren und abklopfen. Das Erdnussöl in der Pfanne erhitzen, die Leber darin goldbraun anbraten und dann für etwa 5 Minuten, je nach Dicke der Leber, in den warmen Ofen geben. Butter, Knoblauchzehe und Rosmarinweig mit in die Pfanne geben. Die Leber soll noch einen rosa Kern behalten. Auftranchieren und mit Salinensalz nachwürzen. Dazu passt: Mirabellenkompott und ein Salat (die Rezepte finden Sie unter www.landundforst.de)

Gehege vorfindet, zugefüttert wird nur selbstgewonnene Silage und Heu, zudem gibt es Minerallecksteine. Ein Unterstand schützt die Tiere vor ungemütlichem Wetter.

Paarungszeit des Damwildes ist Mitte Oktober, im Mai und Juni werden die Jungtiere gesetzt. Die tragenden Muttertiere kommen dafür separat in ein frisches, abgeteiltes Paddock. Geschlachtet wird vor allem im Herbst. Etwa 25 Kilogramm bringt ein einjähriges Jungtier an den Haken. Mit einer großkalibrigen Jagdwaffe werden die Tiere aus etwa 50 Meter geschossen und danach mit einem Kehlschnitt zur Ausblutung gebracht. Zuvor muss ein Veterinär eine Lebend-Tierbeschau



Die Nase kauft mit: Kundin Andrea Wendt (r.) schnuppert an den Rauch-Mettenden vom Wild, die Christiane Teerling anbietet.

gemacht haben. Um weitere Wildspezialitäten anbieten zu können, haben Teerlings zudem eine Registrierung und Zulassung als Wildhändler. Außerdem investierten sie in einen EU-zertifizierten Schlachtraum auf dem Hof, um die Tiere auch weiterverarbeiten zu können.

Als kürzlich für das Wildgehege am Bergkurpark im nahen Bad Gandersheim ein neuer Pächter gesucht wurde, griffen Teerlings zu. Denn auf dem zehn Hektar großen Gelände lebt neben Dam- auch noch Muffel- und Rotwild, zusammen etwa 50 Tiere. Auch diese Haltung soll auf die EU-Bio-Standards umgestellt werden. Das zentral gelegene Areal soll aber nicht nur zur Wildfleischproduktion, sondern auch als Lern- und Erlebniszentrum dienen: Mit dem Wildpark möchte das Ehepaar besonders Kindern die heimischen Wildtiere näher bringen. Auf dem offen gestalteten Grundstück können Besucher das Wild ganzjährig (außer in der Setzzeit von April bis Juli) besuchen.

Es gab auch Rückschläge: Im vergangenen Jahr überwand beispielsweise ein Luchs mehrmals den 1,80 Meter hohen Zaun. Teerlings verloren insgesamt sieben Tiere, der Rest des Rudels war verstört. Erst nach mehreren Wochen wurde eine Entschädigung von den Behörden gezahlt. Jetzt ist der Zaun drei Meter hoch und hat stromführende Drähte. „Es war ein langer Weg, aber wir haben uns am Ende

vernünftig geeinigt“, meint Christiane Teerling. Sie fürchtet allerdings das nächste Problem, falls ein Wolf im Einbecker Umland auftauchen sollte.

Ihre Produktpalette haben die Wildfans kontinuierlich erweitert. „Bei uns gibt es, was auch wir gerne essen, inspiriert durch Spezialitäten aus anderen Ländern. Wir bieten auch an, was wir woanders nicht kaufen können.“ Dazu gehört neben Frischfleisch wie Steaks und Braten auch Schinken von Hirsch- und Wildschwein sowie Wurstspezialitäten. Die „Rauchenden vom Bio-Damwild“ haben kürzlich die Goldmedaille beim Wettbewerb „Wurst und Fleischprodukte aus Wild“ gewonnen.

Neben den Fleisch- und Wurstwaren aus eigener Schlachtereier werden im Hofladen auch Wildfonds, Apfelsaft, Marmeladen, Weine, Honig, Senf, Gebäck sowie Deko- und Geschenkartikel verkauft. „Alle Produkte haben einen Bezug zum Thema Genuss“, erklärt Christiane Teerling. Sogar gererbte Felle der eigenen Tiere sowie Deko-Artikel aus den Geweihen warten im Hofladen auf Abnehmer. „Wir wollen das gesamte Tier vermarkten.“

Die Bio-Produkte haben ihren Preis, ein Kilogramm Damwildfilet etwa kostet 54,90 Euro. „Wir haben ein gutes Produkt und wollen dies nicht verschleudern“, sagt Jan Teerling.

Christian Mühlhausen

■ Infos unter www.muehlgut-voldagsen.de



Jan Teerling löst die Filets aus dem Wildkörper.

Geschäftsidee

„Rent-a-deer“

Konzept Verbraucher und Produkt zusammenbringen – Familie Teerling versucht das unter anderem mit dem Projekt „Rent-a-deer“: Sie bietet ihren Kunden eine Art Lohnhaltung für Bio-Damwild an. „Die Idee haben wir uns in Neuseeland abgeschaut“, erklärt Christiane Teerling. Der Kunde kann sich ein Kalb aus der Herde aussuchen, das nach Absprache besucht werden kann. Zusätzlich zum Kaufpreis zahlt der Kunde ein monatliches Futtergeld für das Tier. Nach 12 bis 16 Monaten wird das Tier geschlachtet, zerlegt und nach Kundenwunsch verarbeitet. „Dadurch können wir unseren Kunden beste Qualität ohne lange Transportwege bieten und halten uns an alle Vorschriften“, erklärt Jan Teerling. Auch Andrea Wendt, Controllerin aus Hamburg, ist begeistert von dieser Vermarktungsstrategie. „Für mich ist es wichtig, qualitativ hochwertiges Fleisch zu bekommen von Tieren, von denen man weiß, wie sie gehalten, behandelt und geschlachtet wurden. Diese Qualität nehme ich für mich in Anspruch und zahle dafür gerne einen höheren Preis.“