

A photograph of a herd of deer in a grassy field. In the foreground, a single deer is shown in a very close-up, almost nose-to-camera view, looking directly at the viewer. Its brown fur, large ears, and dark eyes are clearly visible. Behind it, a larger group of deer of various ages and sizes is scattered across a green field. The ground in the foreground is a mix of dirt and small stones. The word "WILD" is written in white, italicized, sans-serif capital letters in the upper left quadrant, with a white wavy line above it.

WILD

BOCK AUF WILD

Es waren die großzügigen Wildfarmen Neuseelands, die Christiane und Jan Teerling faszinierten.

Nach einigen Monaten im Ausland hielten sie in Deutschland Ausschau nach einer passenden Farm. 2014 wurden sie ganz in der Nähe ihres Wohnortes im niedersächsischen Einbeck fündig und übernahmen eine Damwild-Herde, zu der heute mehr als 200 Tiere gehören, darunter auch Heckrinder und Muffelwild.



Das Gehege des Mühlengut Voldagsen befindet sich wenige Autominuten von ihrem Haus entfernt, einer denkmalgeschützten und liebevoll restaurierten Mühle aus dem Jahr 1752, deren Garten von einem kleinen Bachlauf durchzogen ist. Jan und Christiane Teerling kauften es 2001 und machten daraus eine wunderschöne Bleibe für sich und ihre beiden Söhne mit Hühnern, Pferden und Hunden als Haustiere.

Heute wird hier auch gearbeitet. „Nachdem anfangs für uns die Vergrößerung der Herde im Vordergrund stand, wollten wir möglichst bald das Wild auch selbst schlachten und zerlegen“, berichtet Christiane Teerling. „Zu diesem Zweck richteten wir in einem Teil der Remise einen Zerlegeraum ein.“

Der gelernten Betriebswirtschaftlerin und ihrem Mann, einem Forstunternehmer, liegt der artgerechte Umgang mit den Tieren am Herzen. Ihre Farm ist biozertifiziert, das heißt, die Tiere bekommen nur Gras und im Winter Heu zu fressen. Sie haben freien Auslauf in den insgesamt 20 Hektar großen Gehegen. Eins davon ist auch für Besucher zugänglich. Sie können die Tiere direkt füttern und streicheln. →



„Es gehört für uns aber auch zum natürlichen Kreislauf, dass die Tiere irgendwann geschlachtet werden“, sagt Christiane Teerling. Auch dabei können Besucher zuschauen, sowie bei der Verarbeitung des Fleisches zu Würsten und Steaks. Fast alles geschieht in Handarbeit und unter strengen Qualitätskriterien. Die Begeisterung für das Handwerk liegt in der Familie: Schon die Großeltern von Christiane Teerling hatten um die Jahrhundertwende einen Fleischerei-Betrieb.

Verkauft werden die Wildspezialitäten im eigenen Hofladen in der Remise. Zum sorgfältig zusammengestellten Sortiment gehören überwiegend regionale Spezialitäten, aber auch exotische Lebensmittel, die die Familie auf ihren Reisen kennenlernte. Hausgemachtes Rauchfleisch, Bratwürste, Apfelsaft in Bag-in-Box-Verpackungen, Apfelgelees, Felle und Geweihe sind wunderbare Souvenirs vom Mühlengut Voldagsen. „Besonders beliebt bei Landvergnügen-Gästen sind die Geweihsnacks für Hunde und unser selbstgemachtes Bio-Hundefutter aus den Resten der Fleischverarbeitung“, verrät Christiane Teerling.



Ein neues Projekt der Wildfarm ist „Rent-A-Deer“, das Christiane Teerling folgendermaßen erklärt: „Interessierte können sich ein Kalb aus der Herde aussuchen, das wir für sie aufziehen. Nach zwölf bis 16 Monaten wird ein Schlachtermin festgelegt und das Tier von uns nach den Wünschen des ‚Mieters‘ verarbeitet.“

Durch Landvergnügen hat Familie Teerling schon viele interessante Bekanntschaften gemacht. Oft gibt es Berührungspunkte wie die Begeisterung fürs Reisen, die für Gesprächsstoff bei einem gemeinsamen Essen sorgen, wenn Zeit und Interesse da ist.

Ein Kontrastprogramm zur wunderschönen Natur bietet übrigens der „PS-Speicher“ in Einbeck, ein topmodernes Automobil-Museum, das unter anderem historische Reisemobile zeigt.