

# Zum Hofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

---

**ANTIBIOTIKARESISTENZEN**

Prof. Dr. Uwe Rösler  
berichtet aus der Forschung

**DER LORD AUS DER FLASCHE**

Brennerei Ehringhausen und  
der Korn aus Leidenschaft



**02**  
2017

---

## DER HERAUSGEBER: WER IST QS?

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. 76.500 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 auch über 2.400 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – den Einsatz von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Futtermittelwirtschaft. Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn sind: der Deutsche Raiffeisenverband e.V., der Deutsche Bauernverband e.V., der Verband der Fleischwirtschaft e.V., der Bundesverband der Deutschen Fleischwarenindustrie e.V. und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System an dem eigenen, blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 24.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

---

### Impressum

„Zum Hofe“, Ausgabe 02/17,  
erschienen im November 2017

Herausgeber:

QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff, Geschäftsführer  
Schedestr. 1–3  
D-53113 Bonn

Telefon: +49 228 35068-0

Telefax: +49 228 35068-10

E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)

[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

Redaktion:

Kerstin Rubel

Gestaltung:

Susanne Del Din

Bildnachweis:

Brennerei Ehringhausen, QS (Wolfgang Uhlig),  
Shutterstock (Best dog photo, Anna Averianova, Anna  
Tronova, Ysbrand Cosijn, Amy Eavou, Pelle Zoltan,  
SSVisuals, Ondrej Prosicky, Nataliaoava, Hein Nouwens),  
Wisent-Welt Wittgenstein

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich,

kostenfrei für Tierärzte im QS-System.

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur  
nach vorheriger Einwilligung.



*Wir freuen uns auf Ihre  
Anregungen und  
Reaktionen, Ihre Kritik  
und Themenideen:  
[redaktion@zum-hofe.de](mailto:redaktion@zum-hofe.de)*

## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

wie lassen sich Antibiotikaresistenzen effektiv zurückdrängen? Darum geht es doch letztlich in all unseren Reduzierungsbemühungen. Den Resistenzen auf der Spur ist Prof. Dr. Uwe Rösler, Freie Universität Berlin. Der Veterinärmediziner steht dem Forschungsverbund „EsRAM“ vor. Die Abkürzung steht für: Entwicklung stufenübergreifender Reduktionsmaßnahmen für antibiotikaresistente Erreger beim Mastgeflügel. Rösler und der Forscherverbund betrachten den kompletten Lebenszyklus der Tiere von der Brüterei bis in den Schlachthof. „Zum Hofe“ hat Rösler befragt, was wir heute schon aus der Forschungsarbeit lernen können. Seine Antworten finde Sie ab Seite 18.

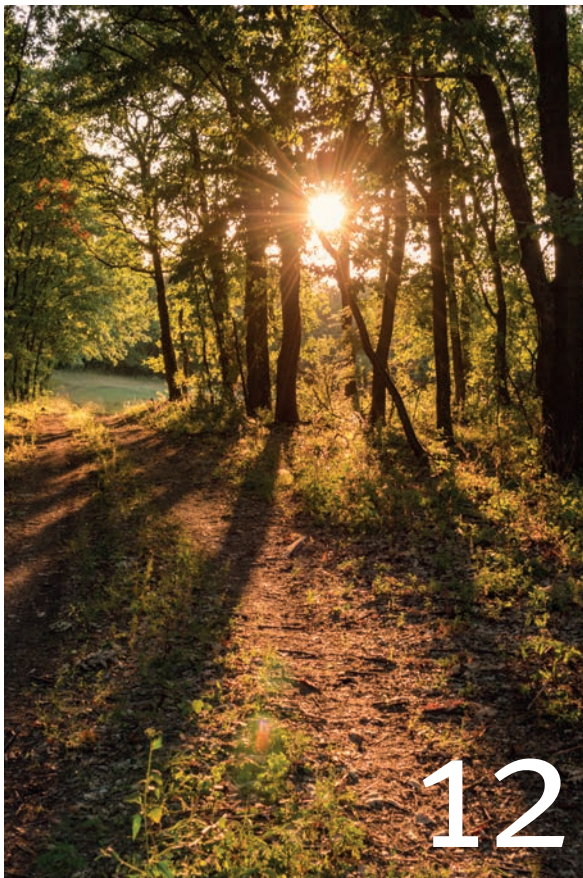
Nicht weniger aufschlussreich waren die Besuche bei zwei Tierärzten: „Zum Hofe“ unterhielt sich mit der Tierärztin und Sauenhalterin Nadine Henke über Social Media und schaute dann bei Dr. Albert Groeneveld vorbei, dem Amtsveterinär im Kreis Borken. In seinem pragmatischen Risikomodell zur Bewertung Schweine haltender Betriebe stützt er sich auf QS-Auditergebnisse. Mehr dazu ab Seite 6.

Außerdem werfen wir, wie stets, einen Blick über den Tellerrand hinaus – dieses Mal auf westfälische Spezialitäten. In Werne belebt das junge Geschwisterpaar Theres und Georg Glitz-Ehringhausen den guten alten Korn. Was der traditionsreiche Brand so alles kann, zeigen sie mit viel Stil und Elan. Eine ganz andere Geschichte erzählt, ein Stück südlicher, die „Wisent-Welt Wittgenstein“. Innerhalb des einzigartigen und gewiss nicht unumstrittenen Artenschutzprojekts wurde im Jahr 2013 eine Herde Wisente im Rothaargebirge ausgewildert. „Zum Hofe“ hat sich zu ihrem Ranger Jochen Born, einem gelernten Landwirt, aufgemacht.

Viel Freude beim Lesen wünscht

Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH





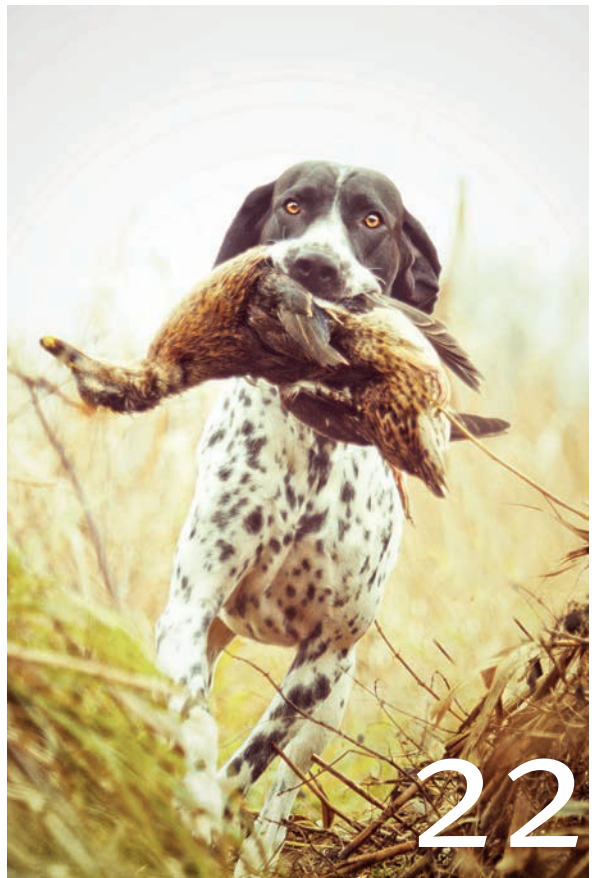
12

**6 MEDIENARBEIT MIT DICKEM FELL**  
 TIERÄRZTIN, SAUENHALTERIN, BLOGGERIN:  
 NADINE HENKE

Zusammen mit ihrem Mann und zehn Mitarbeitern betreibt Nadine Henke einen Betrieb mit 1.250 Zuchtsauen im niedersächsischen Bruchhausen-Vilsen. Die begeisterte Tierärztin engagiert sich zudem als aktive Bloggerin und Medienarbeiterin. Ihr Anliegen: „Wir möchten gerne zeigen, dass konventionelle Schweinehaltung tiergerecht ist.“

**12 LICHT INS DUNKLE**  
 DR. ALBERT GROENEVELD,  
 AMTSVETERINÄR IM KREIS BORKEN

Ganz pragmatisch konzipierte Dr. Albert Groeneveld das „Borkener Risikomodell“ für Schweine haltende Betriebe. Mit seiner Hilfe wählt der innovative Fachbereichsleiter „Tiere und Lebensmittel“ seit 2011 die Höfe aus, denen eine amtliche Routinekontrolle bevorsteht. Dabei stützt er sich – wie andere Kreise auch – auf QS-Daten.



22

**18 ERSTER SEIN: SCHÜTZENDE KEIMFLORA AUFBAUEN**  
 PROF. DR. UWE RÖSLER, VETERINÄR-MEDIZINER UND ESRAM-KOORDINATOR

Wie lassen sich antibiotikaresistente Erreger zurückdrängen? Dieser Frage ist Prof. Dr. Uwe Rösler auf der Spur, seines Zeichens Direktor des Instituts für Tier- und Umwelthygiene im Zentrum für Infektionsmedizin der Freien Universität Berlin. Er steht dem Forschungsverbund „EsRAM“ vor, der antibiotikaresistente Erreger bei Geflügel erforschen und eindämmen will. Ein Stand der Dinge.

**22 BILDBAND**  
 BESTE FREUNDE





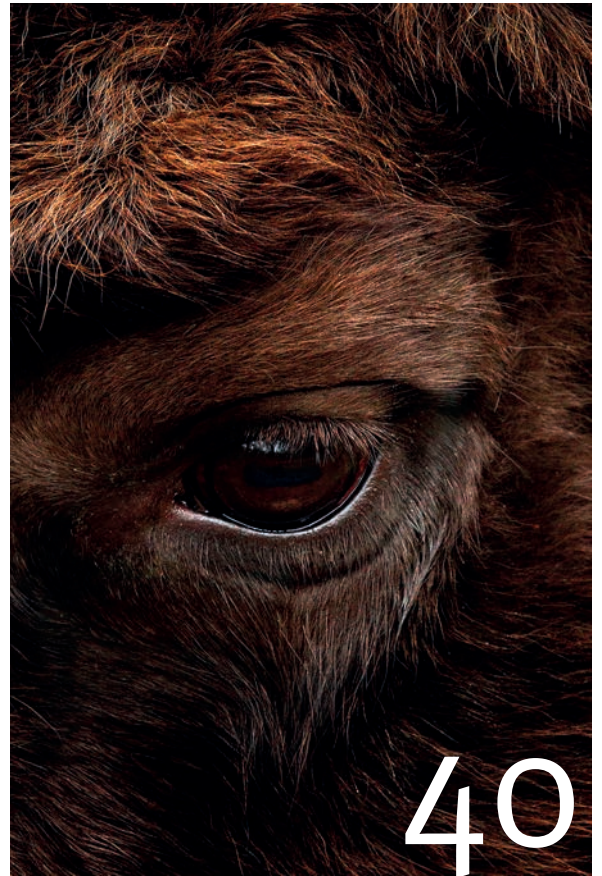
36

**32 WAS IST DRAN AM SIEBENSCHLÄFER?**  
 MODERNE WETTERSINGULARITÄTEN  
 UND ALTERTÜMLICHE BAUERNREGELN

Siebenschläfer, Schafskälte, Hundstage, Altweibersommer und das alljährliche Weihnachtstauwetter. Um Witterungsregelfälle ranken sich eine ganze Reihe Bauernregeln und „meteorologische Singularitäten“. Damit sind Wetterlagen gemeint, die in einem bestimmten Zeitfenster, Jahr für Jahr, wiederkehren. Und das mit einer Wahrscheinlichkeit von 50 bis über 90 Prozent.

**36 FINGERSPITZENGEFÜHL FÜR  
 GESCHMACKSNOTEN**  
 DIE KORNBRENNER VON EHRINGHAUSEN

Die einen mögen sich einen Gin einschenken, die anderen einen Whisky. Auf dem Lande aber trinkt man Korn. Nicht irgendeinen, es darf auch schon mal ein barrique-gereifter Dinkelbrand sein, etwa ein „Kleiner Lord“ aus der Brennerei Ehringhausen in Werne. Ein Familienunternehmen mit Wurzeln bis ins Jahr 1237.



40

**40 WILDES WESTFALEN**  
 RANGER IN DER WISENT-WELT WITTGENSTEIN:  
 LANDWIRT JOCHEN BORN

Wer einmal einem Wisent im Wald begegnete, der weiß, warum sie als „Könige der Wälder“ gelten. Die friedlichen Pflanzenfresser durchstreifen seit 2013 – frei lebend – das Rothaargebirge im Süden Westfalens. Hier ist die „Wisent-Welt Wittgenstein“ zu Hause, ein für Westeuropa einzigartiges Artenschutzprojekt. Jochen Born ist sein Ranger.







TIERÄRZTIN, SAUENHALTERIN,  
AKTIVE BLOGGERIN: NADINE HENKE

# Medienarbeit mit dickem Fell

---

*Begeisterte Sauenhalterin, Tierärztin und leidenschaftliche Bloggerin. Das ist Nadine Henke. Zusammen mit ihrem Ehemann und zehn Mitarbeitern betreibt sie einen Betrieb mit 1.250 Zuchtsauen, Tendenz steigend. „Zum Hofe“ hat die „Brokser Sauen“ im niedersächsischen Bruchhausen-Vilsen besucht. Und ein Energiebündel angetroffen.*

Es ist ein Anliegen, das Nadine Henke antreibt: „Wir möchten gerne zeigen, dass konventionelle Schweinehaltung tiergerecht ist.“ So schlicht, eigentlich so selbstverständlich – und doch so angreifbar in diesen Zeiten. „Umfragen zeigen immer wieder, wie viel Ansehen und Vertrauen Landwirte in der Bevölkerung besitzen. Das müssen wir für uns nutzen“, sagt die 37-Jährige. „Außerdem haben wir Tiere. Über sie fühlen sich viele Menschen direkt und positiv angesprochen.“ Viel von ihr, ihrer Familie, ihren Sauen und Ferkeln ist seit 2013 auf Facebook zu sehen, wo Henke unter „Brokser Sauen“, dem Betriebsnamen, eine eigene Seite betreibt; über 4.500 User folgen ihr. Zudem ist die Tierärztin in der Foto-Community Instagram und auf dem Kurznachrichten-Portal Twitter aktiv. „Das mag auch mein Mann. Er setzt mittlerweile mehr Tweets ab als ich“, erzählt sie. Und schiebt verschmitzt nach: „Twitter ist überhaupt etwas für Männer. Maximal 140 Zeichen pro Nachricht – welche Frau kann sich denn so kurz fassen?“

Wer Henke länger zuhört, wie sie mit blitzenden Augen über ihre Social-Media-Erfahrungen erzählt, der weiß, das Ganze macht ihr große Freude. „Wenn ich nur bedenke“, berichtet sie lebenslustig, „wen ich darüber schon alles kennengelernt habe.“ Zum Beispiel drei Landwirte aus Mecklenburg-Vorpommern, deren Höfe sie im Sommer mit ihrem Ehemann besuchte. Frisch inspiriert kam das Paar zurück in den eigenen Betrieb. Der besteht aus einer Anlage in Bruchhausen-Vilsen, in dem sie 1.250 Sauen mit einer letztjährigen Jahresproduktion von 40.000 Ferkeln halten, und einer zweiten in Visbek. Bislang standen hier 700 weitere Sauen, da Henkes aber aufstocken möchten und auf die Baugenehmigung warten, ruht der Stall aktuell.



Nadine Henke  
und ihr Ehemann  
Heinrich sind ein  
starkes Team:  
daheim im Sauen-  
stall und weltweit  
auf fast allen  
Social-Media-  
Kanälen.



Währenddessen trieb es Nadine Henke weiter in die Welt: Gerade kommt sie aus den USA zurück. Gemeinsam mit vier deutschen Social-Media-Kollegen besuchte sie Farmer, die wie sie bloggen. „Letztlich machen wir alle die gleichen Erfahrungen, auch die Amis kennen medial aufgepuschte Skandale und kämpfen mit selbsternannten Tierrechtlern“, fasst sie zusammen. „Insgesamt ist die Agrar-Chat-Gemeinschaft dort aber zwei, drei Jahre weiter als wir.“ Inwiefern? Jetzt beginnt die Niedersächsin zu strahlen und berich-

tet von einzelnen Landwirten und deren Ehepartnern, die sehr sympathisch und ebenso persönlich für ihre Blogs stehen: „Sie geben der Landwirtschaft ein lebendiges Gesicht.“ Auch sei das Vertrauensverhältnis zwischen Farmer und Verbraucher in den USA größer und es gebe eine feste Allianz zwischen Agrar- und Food-Bloggern.

Ähnliches möchte sie nun in Deutschland aufbauen und dabei auch die Branchen integrieren, die der Landwirtschaft vor-

und nachgelagert sind. „Die Amerikaner unterhalten einen gemeinsamen Finanztopf, mit dem sie aktive Blogger unterstützen.“ Etwa dann, wenn Reise- und Übernachtungskosten anfallen oder wenn ein Betriebshelfer notwendig wird, damit ein externer Termin überhaupt wahrgenommen werden kann. „Wir werden zu vielen Veranstaltungen eingeladen, als Referenten, als Gesprächspartner. Bislang machen wir das im reinen Ehrenamt.“ Auf die Dauer sei der Aufwand aber zu hoch. „Außerdem“, so schiebt Henke nach, „wollen wir noch viel mehr Leute aktivieren und können ja nicht erwarten, dass alle alles umsonst machen.“

Wie viele Tierhalter sich bereits online engagieren, zeigt allein die Website [frag-den-landwirt.com](http://frag-den-landwirt.com), die seit 2014 existiert und auch bei Facebook zu finden ist. Hinter ihr steht eine Gruppe von rund 900 Mitgliedern. Auch Henke ist in verantwortlicher Rolle mit von der Partie. Dass ein stabiles Netzwerk aus Gleichgesinnten Sinn macht, davon kann sie ein Lied singen. Denn trotz aller positiven Erfahrungen, rosig ist das Blogger-Leben nicht: „Kaum steckst du den Kopf raus, schon gibt es Feuer“, sagt sie knapp. Und erzählt dann von einer jungen Milchbäuerin, die innerhalb von zwei Stunden mit 1.700 Negativ-Kommentaren auf ihrer Facebook-Seite bombardiert wurde. „Tieraktivisten verabreden sich immer wieder, um die Seiten von Landwirten zu zerschießen. Eine Bösartigkeit nach der anderen. Wenn du in so einem Shitstorm allein bist, brichst du zusammen.“ Die betroffene Landwirtin jedoch setzte einen Hilferuf in die Gruppe ab. Neben Trost und Zuspruch halfen Erfahrungsaustausch und ganz praktische Hilfe. „Manchmal genügt es schon, wenn ein anderer auf gemeine Kommentare reagiert, weil du selbst keine Kraft mehr hast“, erzählt Henke.

„Außerdem kommt es immer gut, wenn ein Dritter sich einmischt und ganz nebenbei das Sachliche klärt.“ Wie aber kommt sie selbst mit Anfeindungen zurecht, die immer wieder auftauchen? „Mit der Zeit bekommst du ein dickes Fell. Ohne das geht es nicht“, sagt sie, schulterzuckend.

Wer sich für Social Media entscheidet, ist also gut beraten, sich solide aufzustellen, sich zu vernetzen und auch ein paar strategische Entscheidungen im Vorfeld zu treffen. Persönlich angreifende Facebook-Kommentare beispielsweise, die direkt unter die Gürtellinie gehen, löscht Henke. Aber viele Anfeindungen, auch persönliche, lässt sie stehen: „Manch einer schießt sich einfach selbst ins Aus mit dem, was er da schreibt. Zumal dann, wenn es von anderen Feuer gibt.“ Dass sich der digitale Einsatz unter dem Strich lohnt, davon ist die Sauenhalterin, schon aus Gründen der Prophylaxe, überzeugt: „Mittlerweile hat unser Betrieb so viel mediale Reputation, da ist es kaum noch möglich, uns zu diskreditieren“, meint sie. „Als Tierhalter sind wir grundsätzlich angreifbar und können es uns einfach nicht leisten, keine Öffentlichkeitsarbeit zu machen.“ Außerdem, so betont sie, gebe es neben aller Kritik auch sehr viel positives Feedback. Wie viele Stunden sie in ihre Online-Arbeit investiert, weiß die dreifache Mutter nicht. „Ich erledige bei uns im Betrieb den Bürojob, da kann ich vieles nebenher erledigen.“

Neben den Social-Media-Kanälen nutzt Henke für sich die klassische Medienarbeit, führt Journalisten durch den Betrieb und öffnete auch schon einem NDR-Kamerateam die Türen. „Bislang hatten wir mit allen Glück“, sagt sie und erzählt begeistert von ihren Preseterminen. Überhaupt lädt sie gerne Gäste und Besuchergruppen ein, denn: „Analog ist immer noch schöner





Freude im Job,  
die muss für  
Nadine Henke  
einfach sein. Die  
schokobraunen  
Duroc-Schweine,  
die sie zum  
reinen Vergnügen  
züchtet, gehören  
für sie dazu.

---



als digital.“ So viel Engagement fiel auch in der Branche auf: 2015 erhielt die „Medienaktivistin“ den Gerd-Sonnleitner-Preis der Landwirtschaftlichen Rentenbank und den Ceres Award, den der Landwirtschaftsverlag vergibt.

Aber eigentlich ist all dies nur ein Nebenschauplatz. Zuallererst ist Nadine Henke Tierhalterin und Tierärztin. Von Anfang an auf Schweine fokussiert, heuerte sie nach ihren Studienjahren in Hannover in einer Nutztierpraxis an. Das war 2004. Es dauerte nicht lang, da hatte sich die ehrgeizige Medizinerin zur geschäftsführenden Gesellschafterin gemausert, in Spitzenzeiten zählte ihr Team 18 Veterinäre. Mit

ihrer zweiten Schwangerschaft jedoch hängte sie ihren Job an den Nagel und stieg 2014 in die heimische Sauenhaltung ein. Eine Übergangslösung? Henke wiegt den hellblonden Schopf: „Der Betrieb gehört meinem Mann. Ich bin im Job, ob als Tierhalterin oder Tierärztin, jedoch ungeheuer leistungsorientiert. Das ist als Paar nicht immer leicht.“ Zudem: Nutztierärzte sind gesucht und es locken immer wieder Angebote, in den alten Beruf zurückzukehren. In dem schätzt sie die Beratungsarbeit, auch Themen wie Management, Betriebs- und Personalführung liegen ihr. Worauf sie allerdings keine Lust mehr hat, ist Stillstand. „Wie oft habe ich Neues vorgeschlagen und dann von den



Tierhaltern gehört: „Das geht nicht, das machen wir nicht“, erinnert sich die ehemalige Hoftierärztin. „Im eigenen Betrieb sah ich dann erst, was eigentlich alles geht. Nein, für beratungsresistente Landwirte ist mir meine Zeit einfach zu schade.“

Als Frau vom Fach steht sie aktuell also nur der heimischen Bestandsgesundheit zur Verfügung. Gemeinsam mit einem externen Schweinepraktiker arbeitet sie nach dem Vier-Augen-Prinzip. „Im eigenen Betrieb gewöhnt man sich zu schnell an etwas, das gilt auch für mich. Deshalb brauchen wir immer den Blick von außen.“ Trotzdem: Dass die Chefin Tierärztin ist, hat Spuren hinterlassen. So geht es beispiels-

---

*„Es muss doch irgendwie machbar sein, dass wir den Ferkeln die Schwänze lassen können.“*

---

weise für jeden Mitarbeiter und Besucher, der den Stall betritt, nicht nur zum Kleiderwechsel, sondern direkt unter die Dusche. Auch Henkes unterwerfen sich, um dem Eintrag von Erregern vorzubeugen, dem Diktat der Nasszelle. „Heinrich duscht heute sechs Mal“, rechnet die Unternehmerin vor, nachdem sie kurz den Tagesplan ihres Ehemannes überdacht hat. Denn auch, wer intern zwischen Ferkel- und Sauenstall wechselt, muss stetig „raus- und reinduschen“.

Dem Rein-raus-Prinzip vertraut die Tierärztin auch in anderer Hinsicht: Dann, wenn sie ihre Ferkel an einen der vier lokalen Mäster abgibt, mit denen sie fest zusammenarbeitet. „In Hinblick auf Tiergesundheit und Hygiene arbeiten wir stallweise“, erläutert sie. „Sind alle Schlachtschweine verkauft, liefern wir in den leeren, komplett gereinigten und desinfizierten Stall alle neuen Ferkel.“ Genau hierin sieht die Sauenhalterin, die bei ihrer Betriebsgröße auf einen Schwung auch mal 1.000 Tiere bereitstellen kann, ihren Wettbewerbsvorteil; auch gegenüber geschlossenen Systemen. „Deutsche Ferkel sind gefragt“, sagt sie selbstbewusst, „vier Mal D ist begehrt.“ Geboren, gemästet, geschlachtet und verarbeitet in Deutschland, so erklärt sie, sei nach wie vor das Qualitätskriterium schlechthin. Wie überzeugend es wirkt, durften Henkes soeben im kleinen

Kreis erfahren: Bei einem der Mästertreffen, zu denen sie zweimal im Jahr einladen, entstand die Idee, gemeinsam am Markt aufzutreten. „Es war wirklich erstaunlich, wie sehr sich Schlachthöfe und Viehhandel dafür interessierten“, so die Bilanz. Heute liefern die vier Mastbetriebe, die nur wenige Kilometer voneinander entfernt liegen, jede Woche – logistisch attraktiv – drei bis vier komplette Lkw-Züge. Am Ende des Tages rechnet sich das Ganze für alle Beteiligten, ganz besonders aber für die kooperierenden Tierhalter.

So ist es gar nicht mal der Markt, um den sich Henke sorgt, „es ist die politische Ungewissheit, die uns Sauenhalter müde macht.“ Ein Beispiel: das Schwanzbeißen. Seit zwei Jahren experimentiert sie bei ihrer Sauen-Nachzucht mit Langschwänzen. „Die Ergebnisse schwanken von super bis katastrophal. Wir brauchen einfach mehr Zeit“, appelliert sie und setzt händeringend nach: „Es muss doch irgendwie machbar sein, dass wir den Ferkeln die Schwänze lassen können.“ Vor allem die Nekrosen, die sich leicht an den Schwänzen bilden können, gelte es in den Griff zu bekommen. Dass höchstens fünf Prozent des Schwanzbeißens mit Langeweile einhergehen, davon ist sie mittlerweile überzeugt.

Bei all der Komplexität, die so viele landwirtschaftliche Themen mit sich bringen, ist es wichtig, mental bei Kräften zu bleiben. Da tut Abwechslung gut: Um ihre drei kleinen und allesamt semmelblonden Kinder – Tjorven, Theis und Nienke – kümmert sich das Paar gemeinsam. Sie morgens, er nachmittags. Wobei dann das Plattdeutsche herrscht. „Mein Mann liebt es, er spricht mit den Kindern nur platt.“ So verwundert es nicht, dass auch der Betriebsname „Brokser Sauen“ im Dialekt – und im Ortsnamen – wurzelt. Übersetzt heißt er „Bruchhausener Sauen“.

Eine andere Herzensangelegenheit ist schokobraun: Als das Paar 2015 nach Dänemark reiste, um in einem Zuchtbetrieb Edelschweine zu kaufen, verliebte sich Nadine Henke in die ebenfalls dort gehaltenen Duroc-Schweine. Seither laufen zehn schokobraune Vertreter daheim mit. „Vollkommen unproduktiv“, sagt die Unternehmerin, „aber so niedlich. Die tun uns allen richtig gut.“ Gerade die dunklen Ferkel haben es ihr angetan. So mästet sie die Durocs ausnahmsweise selbst, ein heimischer Metzger schlachtet die Tiere. Das fein marmorierte, aromatische Fleisch vertreiben Hofläden. Bei so viel Leidenschaft kann einem Henkes aktuellstes Liebhaberprojekt – ein Wurf Duroc-Iberico-Ferkel – gar nicht mehr spanisch vorkommen. ■■■■■







DR. ALBERT GROENEVELD, FACHBEREICHSLIMITER  
„TIERE UND LEBENSMITTEL“ IM KREIS BORKEN

# Licht ins Dunkle

*Dr. Albert Groeneveld ist von Natur aus pragmatisch. Und ebenso konzipierte er das „Borkener Risikomodell“ für Schweine haltende Betriebe. Es hilft dem Amtsveterinär, unter der Vielzahl von Höfen vorrangig die auszuwählen, die im laufenden Jahr in die amtliche Routinekontrolle fallen sollen. Dabei stützt sich der Fachbereichsleiter „Tiere und Lebensmittel“ seit 2011 auf QS-Daten. Sie ermöglichen eine risikoorientierte Bewertung im Vorfeld – und bringen erstes Licht ins Dunkle. „Zum Hofe“ wollte mehr wissen und hat sich in den Kreis Borken aufgemacht.*

1.674 Schweine haltende Betriebe gibt es im Kreis Borken. „Die Besuchsquote bei ihnen beträgt zehn Prozent“, sagt Dr. Albert Groeneveld, der 45 Voll- und Teilzeitkräften vorsteht, darunter 20 Tierärzte. Eine Besuchsquote von zehn Prozent, das ist vergleichsweise gut. Sie bedeutet aber auch, dass ein Betrieb durchschnittlich nur alle zehn Jahre amtlichen Kontrollbesuch erhält und die Risikobeurteilung im Vorfeld daher effektiv ausfallen muss. „Wenn wir nach einem Termin sagen: ‚Mensch, das ist aber ein toller Hof‘, dann ist das für uns Amtsveterinäre eigentlich ein Misserfolg“, überlegt Groeneveld selbstkritisch. „Ich habe dem Landwirt Zeit geraubt und ein anderer Betrieb, dessen Tiere es nötiger gehabt hätten, ist nicht aufgefallen.“ Genau deshalb wünschte er sich eine verbesserte Höfeauswahl im Vorfeld. „Zumal eine fundierte Risikobasis auch die Verwaltungsvorschrift vorsieht.“

Anders als etwa bei Restaurants, die mit durchschnittlich 1,5 Amtsbesuchen pro Jahr rechnen müssen, bestimmt diese für landwirtschaftliche Betriebe keine festen Kontrollzeiträume. Eine risikoorientierte Datenbasis für die Landwirtschaft musste also anderswo gefunden werden. Aber wo? Und mit welchem Aufwand? „Es kann ja nicht sein, dass ich für meine Risikobeurteilung bis zum Herbst brauche“, so der gebürtige Ostfrieser, der 1994 ins Münsterland kam, beim Kreis Borken anfang und seit 2004 den Fachbereich „Tiere und Lebensmittel“ leitet. Genug Berufsjahre, um zu wissen: „Ich will am 5. Januar meine Höfeliste beisammenhaben!“ So weit also die Gemengelage.



Dr. Albert  
Groeneveld (oben)  
im amtlichen  
Kontrolleinsatz:  
heute auf dem  
Betrieb von  
Heinrich Emming,  
der Schweine und  
auch Rinder hält.

---



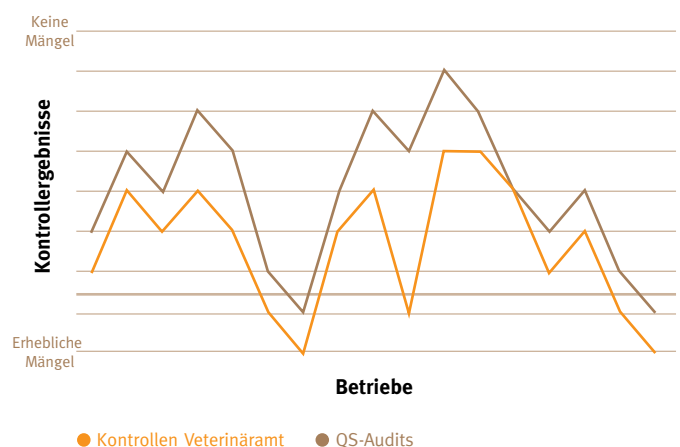
Es waren schließlich einzelne Sätze, die Landwirte eher nebenbei fallen ließen, Groeneveld aber auf eine Idee brachten: „Muss die Kontrolle gerade jetzt sein“, moserte hier ein Tierhalter, „letzte Woche hatten wir schon das QS-Audit.“ „Ich weiß, alles okay bei uns, hat QS auch gesagt“, befand da ein anderer. Wäre es nicht ein guter Ansatz, die ohnehin vorhandenen Auditergebnisse aus der Wirtschaft heranzuziehen? „90 Prozent aller Borkener Schweinehalter sind damit abgedeckt“, hebt der Kreisveterinär an. „Ich kann mir für meine Risikobeurteilung ja alles Mögliche wünschen. Womit ich aber arbeiten kann, sind aktuelle, verfügbare und sinnvolle Daten – und die hat nun einmal QS.“

Gesagt, getan. Groeneveld machte sich ans Werk, nahm Kontakt mit QS und der örtlichen Bauernschaft auf. Überall gingen die Daumen hoch. Um den Datenschutz seitens QS zu wahren und die Auditergebnisse der Landwirte zu schützen, wurden sämtliche QS-Betriebe um ihr Einverständnis gebeten. 80 Prozent der Landwirte im Kreis erklärten sich schriftlich mit der Einsicht der Behörde in die QS-Datenbank einverstanden. Die Aussicht, einen zeitintensiven Kontrollbesuch weniger auf dem Hof zu haben, überzeugte viele Tierhalter auf Anhieb.

Wer allerdings kritisch die Stirn runzelte, waren die Amtsveterinäre anderer Kreise. „QS ist zwar eine Organisation der Wirtschaft, aber neutral. Unsere Tierärzte unterscheiden sich von QS-Auditoren, aber die Ergebnisse sind vergleichbar“, fasst Groeneveld die zentralen Diskussionspunkte zusammen. Dabei interessieren ihn bei seiner Risikobeurteilung weder die vergebene Punktzahl noch die einzelnen Details eines Auditberichts, die er sich grundsätzlich aus der QS-Datenbank heranziehen könnte. Nein, er schätzt die reinen Auditergebnisse, die er, alle Jahre wieder, aufgelistet von QS erhält. „Liegt hier ein Hof unter den besten im Kreisgebiet, können auch wir Amtstierärzte annehmen, dass alles in Ordnung ist“, sagt er nach mittlerweile sieben Jahren der angewandten Praxis. „Und andersherum: Wer bei QS auffällt, der fällt auch bei uns auf.“ Das reicht ihm, um sich in seiner Risikobeurteilung orientieren zu können und zehn Prozent seiner Schweinehalter auf die Besuchsliste zu setzen. Er nennt das „Prinzip Kartoffelrüttelmaschine.“ Alles Weitere bliebe ja ohnehin in der behördlichen Gewalt.

Andere Veterinärämter – etwa in Coesfeld, Osnabrück oder Leer – sehen das ebenso. Sie ließen sich von dem Borkener Risikomodell, das 2011 startete, inspirieren und nutzen ebenfalls die QS-Auditergebnisse, um auch ihre Risikobasis zu ermitteln. Zukünftig könnten weitere Kreise folgen, denn bis Dezember 2019 muss die neue „Europäische Verord-

## KONTROLLEN IM KREIS BORKEN: „DIE ERGEBNISSE SIND VERGLEICHBAR“



Für ihre Doktorarbeit an der Tierärztlichen Hochschule Hannover schaute sich Dr. Sophia Ebbing 98 landwirtschaftliche Betriebe im Kreisgebiet Borken an. Sie verglich amtliche Kontrollergebnisse mit den jeweiligen QS-Audits. Die Trends sind vergleichbar (Auswertung aus dem Jahr 2013).





Die langsam wachsende Hähnchen-Rasse Hubbard findet zunehmend Liebhaber in den Niederlanden. 20 Prozent der Borkener Mastbetriebe haben bereits umgestellt. „Wir sehen die Bestände bei jedem Durchgang und sie gefallen uns richtig gut“, sagt der Kreisveterinär.

nung über amtliche Kontrollen“ umgesetzt sein. Sie möchte nicht nur die gesamte Agrar- und Lebensmittelkette vereinheitlichen, sondern auch die Risikoeinschätzung auf eine möglichst breite Informationsbasis stellen. „Auf die Eigen- und Qualitätskontrollen der privaten Wirtschaft verweist die neue Kontroll-VO explizit“, ergänzt Groeneveld.

Seit dem ersten Aufeinanderzugehen entwickelte sich zwischen ihm und QS ein lockerer, aber kontinuierlicher und konstruktiver Gedankenaustausch. Beispiel: Überarbeitung der QS-Checkliste. „Wir konnten immer wieder Anstöße geben und so die Verwaltungssicht einfließen lassen“, berichtet der Amtstierarzt, der heute beratend im QS-Kuratorium sitzt. Ein gemeinsames Projekt, eine EU-geförderte „Public-private Partnership“ zwischen Kreis und QS, entwickelte sich zudem 2013 im Zuge einer Doktorarbeit an der Tierärztlichen Hochschule Hannover und unter Beteiligung der Tierseuchenkasse. Das Projektthema: Biosicherheit. Mit eingeschleppten Seuchenerregern sammelten die Borkener notgedrungen Erfahrungen: 2006 schlug im Kreisgebiet die Schweinepest zu. Bei drei Betrieben kam es zu Ausbrüchen, bei 150 Höfen in ihrem Umfeld mussten 100.000 Schweine gekeult werden. Turbulente Zeiten. Jahre später konnten die gewonnenen Erkenntnisse aus der Tierseuchenbekämpfung jedoch in einen speziellen Biosicherheitsindex einfließen, der auf Grundlage aktueller QS-Audits und der dort überprüften Hygiene- und Tierschutzmaßnahmen erhoben wird.

Das Borkener Risikomodelle zieht heute – neben den QS-Daten – auch die Ergebnisse des amtlichen Antibiotikamonitorings heran. „Wer in den vergangenen vier Halbjahren

im letzten Viertel landete, der kommt bei uns auf die Liste“, entscheidet Groeneveld pragmatisch. „Wenn ein Betrieb mehrfach hintereinander auffällt, dann hat das meistens auch seinen Grund.“ Um seine Risikobewertung noch stärker abzusichern, wünscht er jetzt „nur noch eine aussagekräftige Mortalitätsrate und natürlich den Tiergesundheitsindex“ (mehr dazu auf Seite 17).

Trotz allem Tatendrang, Groenevelts aktuellstes Lieblingsthema hat mit Schweinen nichts zu tun. Es heißt Hubbard und meint eine Hähnchen-Rasse, auf die rund 20 Prozent seiner örtlichen Mastbestände umgestellt haben. Denn nach Hubbard verlangen die Supermärkte in den nahen Niederlanden. „95 Prozent des Geflügels, die im Kreis gemästet werden, gehen über die niederländische Grenze“, erklärt der Amtsveterinär. Hubbard wächst langsamer und lebt bis zur Schlachtung zehn Tage länger als die üblichen Rassen, zudem brauchen die Tiere mehr Platz im Stall. „Außerdem gelten sie als agil – und das stimmt. „Wir sehen die Bestände bei jedem Durchgang und sie gefallen uns richtig gut.“

Was aber gefällt den Holländern so gut an Hubbard? „Ihre Supermarktketten richten ihren Einkauf zunehmend auf Tierwohl aus“, freut sich Groeneveld. „Jetzt kostet das Brustfilet statt 6 Euro ganze 8,50 Euro. Das günstige Fleisch ist komplett aus den Regalen verschwunden.“ Aus Sicht des Kreisveterinärs der richtige Weg, um in Sachen Tierwohl voranzukommen. Denn ließe man dem Verbraucher die Wahl und gebe ihm keine weiteren Informationen, greife er ohnehin zum Billigsten. „Das ist ein antrainierter Reflex.“



## ZENTRALE BEFUNDDATEN- ERFASSUNG BEI MASTSCHWEINEN

Seit Juli 2016 sind Schlachtbetriebe zu einer erweiterten Befunddatenerfassung aufgerufen. QS hat eine neue, zentrale „Befunddatenbank Schwein“ eingerichtet, in die 90 Prozent aller Befundergebnisse von Schlachtschweinen in Deutschland einfließen. Neben den klassischen Befunden aus der Fleischuntersuchung (Lunge, Brustfell, Herzbeutel, Leber) dokumentiert sie auch Ohr- und Schwanznekrosen, Liegebeulen, Treibespuren, Abszesse, Gelenkentzündungen und Hautveränderungen. Mit der zentralen Datenerfassung sollen sich die Auswertungsmöglichkeiten und die Vergleichbarkeit der erfassten Befunde verbessern – und damit Tiergesundheit und Tierschutz in auffälligen Betrieben.

Zeitgleich mit den ersten Beratungen zur neuen Befunderfassung, zu denen sich die QS-Gremien erstmals im Frühjahr 2014 zusammenfanden, begann die amtliche Seite ihrerseits mit der Weiterentwicklung der Fleischuntersuchung. Diese stellt die Lebensmitteltauglichkeit eines Schlachtkörpers fest, zukünftig soll sich ihr Blick aber auch auf Tierhaltung, Tiergesundheit und Tierwohl ausrichten. „Die Befunddatenerfassung beim Schwein war bisher einzig auf Einzelbefunde sowie Organbefunde ausgerichtet. Damit wurden die Zielvorgaben des EU-Rechts jedoch nicht vollständig erreicht“, so Dr. Edwin Ernst, Leiter der zuständigen Bund-Länder-Arbeitsgruppe.

In der weiteren Ausarbeitung stimmten sich die Bund-Länder-Arbeitsgruppe und QS in den Anforderungen an die Befunddatenerfassung und an den Befundkatalog ab. So können heute amtlich erhobene Daten in der zentralen „Befunddatenbank Schwein“ erfasst und ausgewertet werden. „Es ist gut, dass die Wirtschaft den gleichen Weg eingeschlagen hat und wir einen sehr hohen Deckungsgrad bei der Erfassung und Bewertung der Befunddaten erreicht haben“, bilanziert Ernst.

## QS-TIERGESUNDHEITSINDEX IN DER ERPROBUNG

Auf Grundlage der neuen „Befunddatenbank Schwein“ arbeitet derzeit eine Expertengruppe aus Wirtschaft und Wissenschaft, darunter Prof. Dr. Joachim Krieter von der Christian-Albrechts-Universität in Kiel, an der Berechnung eines Tiergesundheitsindex. Dazu werden die erhobenen Befunde vier Gruppen zugeordnet: Atemwegs-gesundheit, Organ-gesundheit, Gelenksgesundheit und Unversehrtheit. Aus jeder dieser Befundgruppe errechnet sich ein betriebsindividueller Tiergesundheitsindex, den ab 2018 zunächst die jeweiligen Tierhalter erhalten sollen. „Zur Zeit führen wir einige Praxisprojekte mit Erzeugerorganisationen durch. Die bestandsbetreuenden Tierärzte und Berater prüfen, ob sich die von uns errechneten Tiergesundheitsindices im Betrieb widerspiegeln“, erklärt Thomas May, QS-Verantwortlicher für die Befunddatenerfassung. „Die ersten Rückmeldungen sind positiv. Es haben sich aber auch Fragen ergeben, die wir aufnehmen und etwa mit der Tierärzteschaft klären möchten.“ Fazit: „Wir sind auf einem guten Weg, aber noch nicht fertig.“

## BEFUNDDATENERFASSUNG BEIM SCHLACHTGEFLÜGEL

Seit Juli 2017 werden auch die Befunddaten für Masthähnchen und Mastputen durch QS erfasst. Die Geflügelschlachtbetriebe melden zu jeder Schlachtpartie an die neue „Befunddatenbank Geflügel“: Mortalität im Bestand, Transportverluste sowie einen Index zu Fußballenveränderungen. Auch hier sollen die Befunddaten eine Einschätzung zur Haltung, Fütterung und Pflege der Tiere ermöglichen. Die dafür genutzten Indikatoren erarbeitete die Geflügelwirtschaft, unterstützt von Prof. Dr. Robby Andersson von der Hochschule Osnabrück.

PROF. DR. UWE RÖSLER, VETERINÄRMEDIZINER UND ESRAM-KOORDINATOR

# Erster sein: schützende Keimflora aufbauen

---

*Wie lassen sich antibiotikaresistente Erreger zurückdrängen? Dieser Frage ist Prof. Dr. Uwe Rösler auf der Spur, seines Zeichens Direktor des Instituts für Tier- und Umwelthygiene im Zentrum für Infektionsmedizin der Freien Universität Berlin. Er steht dem staatlich geförderten Forschungsverbund „EsRAM“ vor, der antibiotikaresistente Erreger bei Geflügel erforschen und eindämmen will.*





Die Abkürzung EsRAM steht für: Entwicklung stufenübergreifender Reduktionsmaßnahmen für antibiotikaresistente Erreger beim Mastgeflügel. Seit März 2016 fördert das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft den bundesweiten Forschungsverbund. Im Zuge der Deutschen Antibiotika-Resistenzstrategie stellt es 2,46 Millionen Euro über drei Jahre zur Verfügung. Im Fokus stehen resistente Enterobakterien (ESBL) sowie der Methicillin-resistente Staphylococcus aureus (MRSA).

Rösler und sein Forscherteam betrachten – und das macht EsRAM aus – den kompletten Lebenszyklus der Tiere: von der Brüterei bis in den Schlachthof. In Fokus stehen Technologien zur Brutei-Desinfektion und -Hygiene, verbesserte Haltung, Stallhygiene, Fütterungsschemata, Futtermittelzusatzstoffe, Keimreduktion bei Mist und Spülwässern. Auch die Schlachtung und Verarbeitung behalten die Wissenschaftler im Blick, um einen möglichen Erreger-Transfer am Ende der Produktionskette einzudämmen. Was Hoftierärzte heute schon von EsRAM lernen können, wollte „Zum Hofe“ wissen. Antworten zur Projekt-Halbzeit:

**? Professor Rösler, wenn Sie als Veterinärmediziner auf EsRAM schauen, was schätzen Sie an dem Projekt?**

„Als wir starteten, kannten wir aus der vorhergehenden Forschung bereits eine ganze Reihe kritischer Punkte für das Vorkommen resistenter Erreger. Ihnen können wir uns nun widmen – und zwar über den gesamten Produktionsprozess hinweg. Genau das macht EsRAM für uns Wissenschaftler außergewöhnlich und im Ergebnis aufschlussreich.“

**? Könnten Sie das an einem Beispiel konkret machen?**

„Ja, gerne. Vielleicht ist Ihnen schon aufgefallen, dass wir uns bei EsRAM gar nicht mit dem quantitativen Antibiotikaeinsatz beschäftigen, also mit dem, was die staatliche HIT-Datenbank oder das QS-Monitoring dokumentiert. Das ist doch ganz spannend, nicht wahr? Warum nicht? Innerhalb eines vorhergehenden Forschungsprojektes hatten wir die Gelegenheit, komplette Herden wissenschaftlich zu begleiten. Uns fiel auf, dass auch bei Durchgängen, die nachweislich nie ein Antibiotikum erhielten, resistente Erreger auftauchten – teilweise sogar im erheblichen Maße. Das heißt: Die resistenten Keime kommen unabhängig von einem verabreichten Antibiotikum vor. Eine zentrale Information! Auf ihrer Grundlage widmen wir uns den horizontalen und vertikalen Übertragungswegen. Wie können wir etwa verhindern, dass über die Elterntiere, über die Brüterei, über den Maststall und die vorhergehenden Durchgänge resistente Keime in die nachfolgende Stufe eingetragen werden und dann dort zirkulieren? Oder: Wie können wir vermeiden, dass

Masthähnchen, von denen wir ohnehin wissen, dass sie in keimbelasteten Umgebungen leben, kolonialisieren werden?“

**? Bevor wir da weitermachen, kurz eine Rückfrage zu den Antibiotikamonitoring-Programmen. Wie bewerten Sie sie in Hinblick auf die Resistenzfrage?**

„Klar ist: Die alleinige Reduktion von Antibiotikaabgaben wird unser Problem nicht lösen, zumal neue Resistenzen seltener entstehen, als wir bislang glaubten. Genauso klar ist aber auch, dass jeder Antibiotikaeinsatz die schon vorhandene resistente Keimflora erheblich fördert und extrem in ihrer Vermehrung unterstützt. Deshalb sind gute Hygiene und Immunprophylaxe in der Nutztierhaltung entscheidend. Wenn dann doch behandelt werden muss, weil Tiere erkranken, dann nur aufgrund einer sehr sorgfältigen Diagnose mit Antibiogramm und Resistenz-Gen-Bestimmung. Das sage ich als Wissenschaftler und Veterinärmediziner. Nur über Antibiogramme, die zukünftig verpflichtend sein sollten, kann ich Daten generieren, die die jeweilige Resistenzlage auszudrücken vermögen und auf die der bestandsbetreuende Tierarzt seine Therapie stützen kann.“

**? Da sind wir schon bei einem Blick in die Zukunft. Wie wird sich die Bestandsbetreuung verändern? Wie wichtig werden Datennetzwerke?**

„Ich kann mir gut vorstellen, Resistenzdaten, Antibiotikaverbrauchsmengen und Therapieschemata miteinander zu verknüpfen und den Praktikern vor Ort, individuell für den einzelnen Bestand, verfügbar zu machen. Ob als ausführende Instanz die Wissenschaft, der Staat oder eine einzelne Organisation steht, sei einmal dahingestellt. Was wir aber letztlich brauchen, ist ein resistenzdatenbasiertes Support-System, das sämtliche Informationen, die für die Therapie hilfreich sein können, integriert und dem bestandsbetreuenden Tierarzt als Entscheidungshilfe zur Verfügung steht. Dazu muss aber teilweise weiteres Wissen generiert werden. Wir wissen beispielsweise noch nicht, wie die evidenten Therapieempfehlungen der ersten, zweiten und dritten Wahl für wichtige Infektionserkrankungen einiger Tierarten aussehen. Hier gilt es, vorhandene Erkenntnisse einzusammeln und da, wo erforderlich, nach weiteren zu forschen. Das ist unter anderem Aufgabe des künftigen ‚Tierärztlichen Zentrums für Resistenzforschung‘, das gerade hier an der Freien Universität Berlin neu entsteht und unter praxisevidenten Bedingungen forschen kann.“

**? Kommen wir zurück zu EsRAM von heute. Wie kommt es eigentlich, dass Sie sich nur dem Hähnchen widmen?**

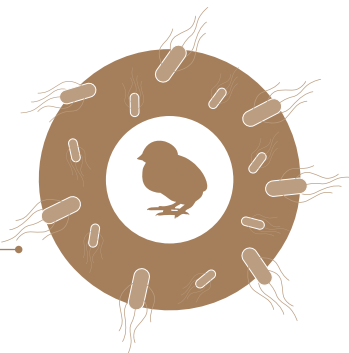
„Auch die Pute schauen wir uns an, zudem sind viele Erkenntnisse auf andere Tierarten, insbesondere auf das

## EXPLOSIVE KEIMENTWICKLUNG

„Die Keimzahl, die genügt, um ein Küken mit einem resistenten Erreger zu kolonialisieren, ist extrem gering:

**10 bis 100**

Erreger reichen aus.“  
Prof. Dr. Uwe Rösler



„Sind in einem Stall

**5 bis 10**

Tiere infiziert, ist nach wenigen Tagen die ganze Hähnchen-Herde kolonialisiert.“

Prof. Dr. Uwe Rösler



Geflügel übertragbar. Aber grundsätzlich haben Sie recht, unser aktueller Fokus liegt klar auf der Hähnchenmast. Für eine Ausweitung, etwa auf das Schwein, fehlt schlichtweg das Budget. Außerdem sind wir zwingend auf Wirtschaftspartner angewiesen, die mitziehen und uns die Perspektiven und die Interessen der Landwirte vermitteln. Im ‚Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft‘ haben wir einen solchen Partner, er öffnet uns wahrlich Stalltüren. Was wir derzeit dahinter – also im Geflügelstall – finden, ist für uns Wissenschaftler schon ideal: Das ganze Gebäude ist zwischen den Durchgängen frei, kann einmal komplett gereinigt und desinfiziert werden. Interessant für uns: In den meisten Fällen waren die Keime des vorhergehenden Mastdurchgangs – trotz der eigentlich idealen Bedingungen – noch im Stall zu finden. Die kritischen Kontrollpunkte aber konnten wir identifizieren, wir arbeiten sie gerade auf.“

### **? Können Sie mehr zu diesen kritischen Punkten sagen? Was lässt sich schon für die Praxis mitnehmen?**

„Das hängt von jedem einzelnen Stall ab, von seinem Zustand, von den verbauten Materialien. Es macht einen gewaltigen Unterschied, ob ich es mit einem Mauerwerk zu tun habe, in dem vielleicht auch noch Holz verarbeitet ist, oder ob der ganze Stall auf einer Betonplatte sitzt und mit Edelstahl ausgekleidet wurde. Es dreht sich wirklich alles – ganz trivial – um Hygiene. Wobei, das wissen wir jetzt schon aus Infektionsversuchen, es auch hier keine perfekte Lösung geben kann. Denn die Keimzahl, die genügt, um ein Küken zu infizieren, ist extrem gering. Wir reden hier von zehn bis 100 Erregern. Das ist weniger, als wir es etwa von den Salmonellen kennen. Ein Zustand, der uns das Leben schwer macht, uns aber auch zum nächsten Punkt bringt: zur Darmgesundheit.“

### **? Gut, lassen Sie uns also über Darmgesundheit sprechen. Woran forschen Sie?**

„Wir haben zwei Richtungen. Zum einen fragen wir uns, was wir mit stabilisierenden diätetischen Maßnahmen erreichen können. Der Trend geht mehr und mehr zu energieärmeren Futtermitteln. Die Tiere wachsen langsamer, protrahierter, wodurch sich die Wirtschaftlichkeit noch nicht einmal verschlechtern muss. Hierhin führt ein Weg. Ein anderer geht in Richtung kompetitiver Keimflora. Was meinen wir damit? Jedes Küken kommt über die Brutei-Desinfektion erstmal naiv, also keimfrei, auf die Welt. Wenn dieses Küken in seiner Umgebung auf den ersten Keim trifft, wird es von ihm kolonialisiert. Das ist völlig klar. Ist ein Platz im Darm erst einmal besetzt, dann bleibt das so. Ein zweiter Erreger hat es nun sehr schwer, sich zusätzlich anzusiedeln. Jetzt stellt sich doch die span-



---

*„Ist ein Platz im Darm erst einmal besetzt, dann bleibt das so. Ein zweiter Erreger hat es nun sehr schwer, sich zusätzlich anzusiedeln.“*

nende Frage: Wie lässt sich das für uns nutzen? Wie können wir die Ersten sein, die eine Darmnische gezielt und in unserem Sinne positiv besiedeln – und damit für eine unerwünschte Flora besetzt halten? Derzeit experimentieren wir hier mit angesäuertem Tränkwasser, das wir frisch eingestellten Küken verabreichen.“

**?** *Das heißt, es geht in der Resistenzforschung um das Außen, also Stall und Umgebung, aber auch um das Innen, den Verdauungstrakt. Beide sollten möglichst wenig oder keine resistenten Erreger aufweisen ...?*

„Ja, es gibt verschiedene Ansätze, die ineinandergreifen: Die Hygiene muss stimmen, die Diät muss passen. Wunderbar und ein großer Fortschritt wäre zudem, wenn die Veterinärmedizin mit besagter protektiver Keimflora arbeiten könnte. Auf sie setzen bereits Betriebe in der Schweiz und in Skandinavien, übrigens mit großem Erfolg. Die positive Wirkung ist für uns Wissenschaftler ganz klar belegt, das Ganze muss aber in der EU zulassungsfähig sein – und das ist in der Umsetzung ausgesprochen anspruchsvoll. Es fehlen noch viele Grundlagen, innerhalb von EsRAM arbeiten wir daran.“

**?** *Einige Hoftierärzte und Landwirte stärken bereits bewusst die Darmflora ihrer Tiere und füttern phyto gene Extrakte. Aus Ihrer Sicht der richtige Weg?*

„Wenn Mastbetriebe heute schon phyto gene Zusatzfüttermittel einsetzen, dann hat dies einen darmstabilisierenden Effekt. Das wissen wir. Zudem wirken sie auf spezielle Keimgruppen und dämmen sie ein. In einem EsRAM-Arbeitsgebiet haben wir das insbesondere für resistente Enterobakterien, kurz: ESBL, ermittelt. Auch aus der Arbeit mit Präbiotika und Probiotika wissen wir, welche positiven

Effekte eine gesunde Darmflora mit sich bringt. Immer geht es letztlich darum, die Kolonisierung des Darms mit resistenten Erregern zu reduzieren.“

**?** *Zum Abschluss bitte ich Sie um einen kurzen Ausblick. Was bringt EsRAM praktisch für die Nutztierhaltung?*

„Liegen die Ergebnisse der einzelnen Teilprojekte vor, wird das ‚Bundesinstitut für Risikobewertung‘ die entwickelten Maßnahmen übergreifend für die gesamte Masthähnchen-Produktionskette bewerten. Wie sich die einzelnen Maßnahmen – und deren Kombination – auf die Reduktion von resistenten Erregern auswirken, soll sich ähnlich einem Baukasten-System darstellen lassen. Aus diesem System sollen später Landwirte und Integrationen auswählen können, entsprechend ihrer Rahmenbedingungen und ihrer jeweiligen Situation.“

---

*An dem bundesweit arbeitenden Forschungsverbund EsRAM sind beteiligt: die Freie Universität Berlin (Koordination), die Justus-Liebig-Universität Gießen, die Universität Leipzig, das Leibniz-Institut für Agrartechnik Potsdam-Bornim, das Bundesinstitut für Risikobewertung Berlin und das Friedrich-Loeffler-Institut Jena. Hauptpartner der Wirtschaft sind der Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft mit zwei seiner Mitgliedsbetriebe sowie zwei Unternehmen im Bereich der Biologika-Forschung: Boehringer Ingelheim Vetmedica und EW Nutrition.*

---

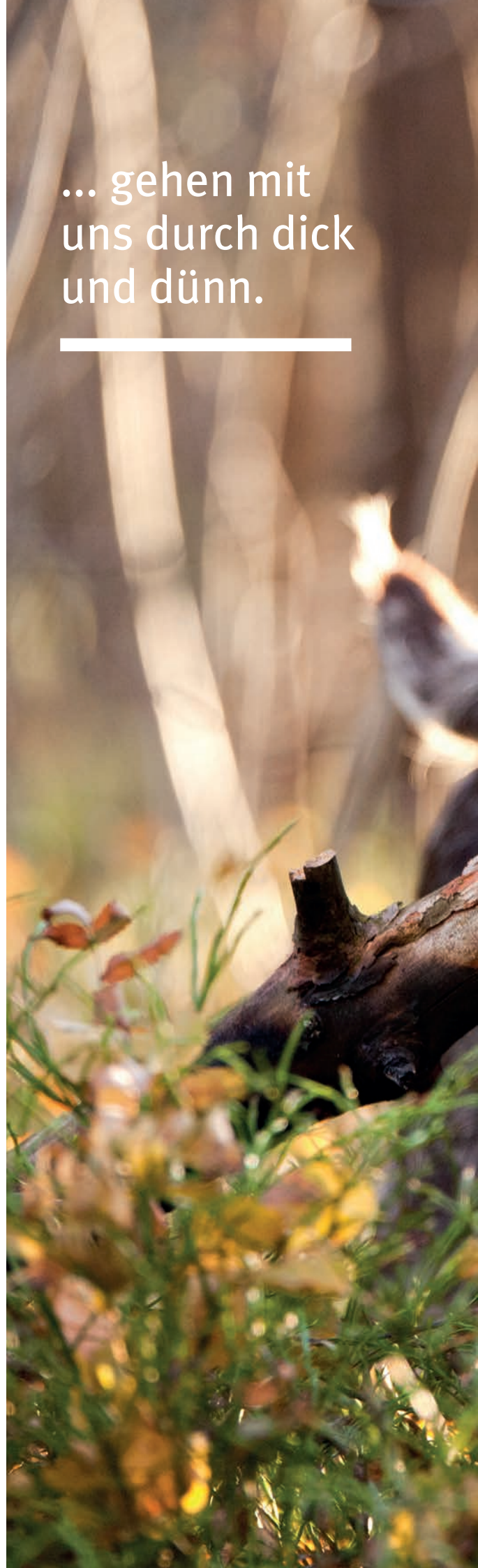
... gehen mit  
uns durch dick  
und dünn.

---

# BESTE FREUNDE

---


02  
2017











Sie haben  
uns stets  
im Blick ...

---













... oder heften  
sich ungefragt  
an unsere Fersen.

---







Beste Freunde  
haben weiches  
Fell und feuchte  
Nasen ...

---

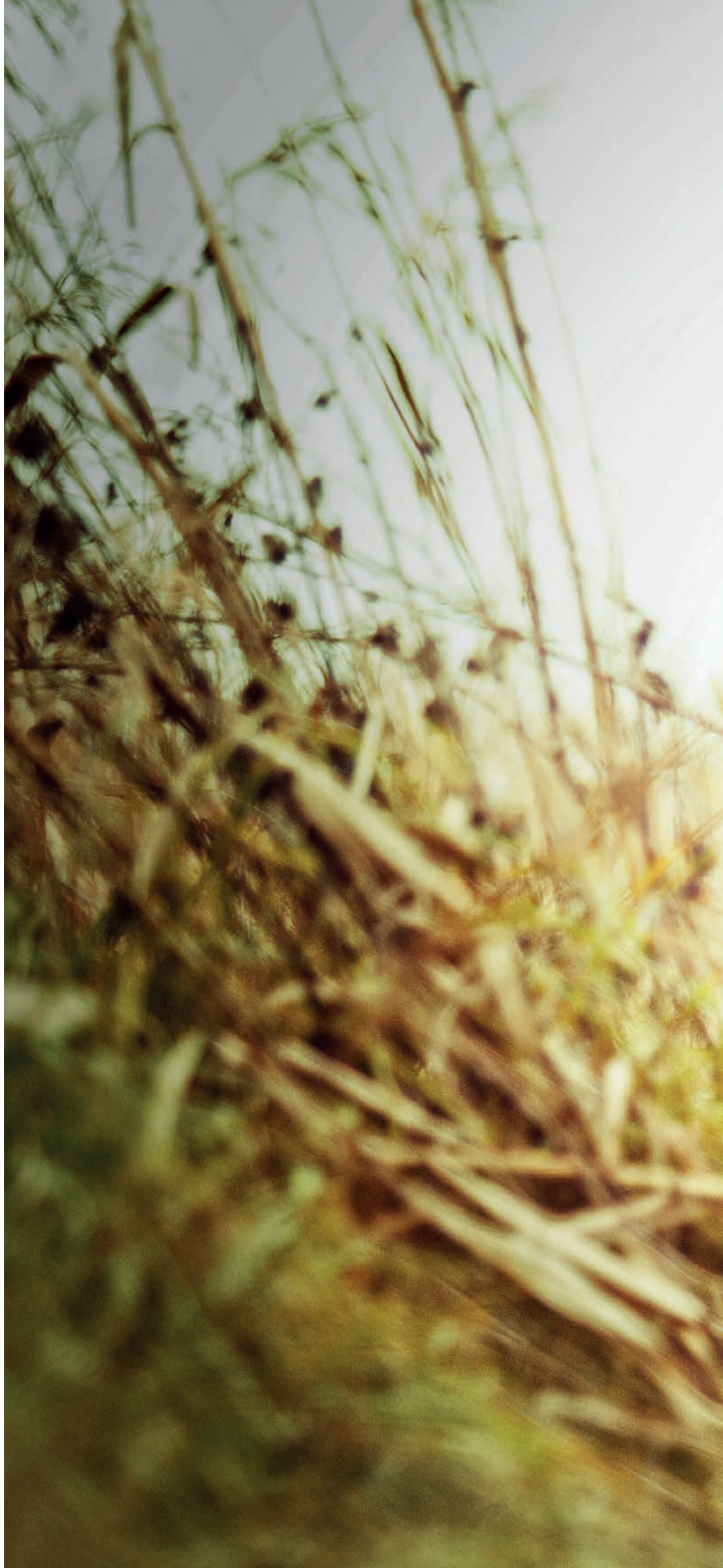




... und manchmal  
bringen  
sie uns  
etwas mit.

---

02  
2017









MODERNE WETTERSINGULARITÄTEN  
UND ALTERTÜMLICHE BAUERNREGELN

# Was ist dran am Siebenschläfer?

---

*Siebenschläfer, Schafskälte, Hundstage, Altweibersommer und das alljährliche Weihnachtstauwetter. Um Witterungsregelfälle ranken sich eine ganze Reihe Bauernregeln. Und: meteorologische Singularitäten. Damit sind Wetterlagen gemeint, die in einem bestimmten Zeitfenster, Jahr für Jahr, wiederkehren. Die Wahrscheinlichkeit dafür liegt, je nach Wetterphänomen, zwischen 50 und 90 Prozent.*





---

Zu den populärsten Wettersingularitäten, zu denen Volksmund als auch TV-Meteorologen gern und häufig greifen, gehört der Siebenschläfer. Er fällt auf den 27. Juni und zählt zu den wetterkundlichen „Lostagen“ des Altertums. „Wie das Wetter am Siebenschläfer sich verhält, ist es sieben Wochen lang bestellt“, weiß die Bauernregel. Und tatsächlich ist etwas daran. Dann, wenn man die gregorianische Kalenderreform einrechnet und, etwas großzügiger, nicht nur einen Tag, sondern den Zeitraum von Ende Juni bis Anfang Juli betrachtet: Atmosphärische Winde, sogenannte Jetstreams, entwickeln dann Beständigkeit und können die folgenden Wetterwochen prägen. Diese Starkwindbänder, die Hoch- und Tiefdruckgebiete beeinflussen, sorgen für die stabile Wetterlage des Siebenschläfers.

Über seine „erstaunlich hohe Trefferquote“ staunt Christian Herold, Diplom-Meteorologe vom Deutschen Wetterdienst. „Statistische Untersuchungen haben ergeben, dass die Regel in 60 bis 70 Prozent der Fälle zutrifft.“

---

„Statistische Untersuchungen haben ergeben, dass die Regel in 60 bis 70 Prozent der Fälle zutrifft.“

---

Bleibt zuletzt die Namensfrage zu klären: Woher stammt dieser eigenartige „Siebenschläfer“? Aus einer Heiligenlegende. Sie erzählt von den sieben Schläfern, verfolgten Gottesjüngern, die in einer Höhle Unterschlupf und einen Jahrhundert währenden Schlaf fanden. Auf eben diese Legende lässt sich auch das kleine, mausähnliche Nagetier zurückführen. Der gleichnamige Siebenschläfer ist für seine ausdauernde Winterpause bekannt. Die allerdings währt, anders als vermutet, nicht sieben Monate, sondern ausgeschlafene acht.



# Jahreskalender der Wettersingularitäten

|           | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|-----------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| Januar    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Februar   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| März      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| April     |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Mai       |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Juni      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Juli      |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| August    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| September |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Oktober   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| November  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
| Dezember  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |

Mit dem Hochsommer kommen die heißen **Hundstage** (23. Juli bis zum 23. August). Ihren Namen brachten die alten Römer mit, die sich von dem Sternbild des Großen Hundes inspirieren ließen. Sein heller Hauptstern Sirius, auch Hundstern genannt, ist in der Morgendämmerung zu sehen. In seiner Nähe hält sich im Hochsommer die Sonne auf.











DIE KORNBRENNER VON EHRINGHAUSEN

# Fingerspitzengefühl für Geschmacksnoten

---

*Die einen mögen sich einen Gin einschenken, die anderen einen Whisky. In Westfalen aber trinkt man Korn. Aber nicht irgendeinen. Es darf auch schon mal ein barrique-gereifter Dinkelbrand sein, etwa ein stilvoller „Kleiner Lord“. Was ein Korn so alles kann, zeigt die Brennerei Ehringhausen in Werne. Ein Familienunternehmen mit bäuerlichen Wurzeln bis ins Jahr 1237, frisch belebt durch das Geschwisterpaar Theres und Georg Glitz-Ehringhausen.*

Getreide, Gerstenmalz, Hefe, Brunnenwasser – und sonst gar nichts. Ein Kornbrand ist ein ehrliches Produkt. „Und genau hierhin liegt sein Reiz“, findet Georg Glitz-Ehringhausen, der mit schnellen Schritten durch seine historischen Räume führt. Wer ihm folgt, dem dämmert bald: Die Spirituosen-Brennerei ist eine Handwerkskunst für sich. In ihr beginnt alles mit dem guten Korn: mit herzhaftem Dinkel, würzigem Roggen, mildem Weizen. Sie bilden die Rohstoff-Basis für alle Ehringhausener Brände, deren Herstellung traditionell an der Mühle beginnt: Zweimal schrotet sie das Getreide, das direkt weiter in den Maischebottich wandert. Mit Wasser verrührt und erwärmt, mit Hefe versetzt, beginnt die Gärung. Über drei Tage hinweg verwandeln sich Zucker- und Stärkemoleküle in Alkohol.

Fertig ausgereift siedet die Maische daraufhin in der Destille. Sie produziert den Rohbrand, der bereits 85 Prozent Alkohol enthält. Nun das handwerkliche Herzstück: die kupferne Rektifikationsanlage. Sie destilliert in 42 Gängen und über 14 Stunden das vorläufige Endprodukt: einen aromatischen Feinbrand mit 96 Prozent Alkohol. 10.000 Liter davon produziert Ehringhausen im Jahr. „Einen Teil liefern wir an Likörhersteller, die ihn in eigener Regie weiterverarbeiten. Den größeren Anteil jedoch veredeln wir selbst“, erklärt Theres Glitz-Ehringhausen, die sich nun, ebenso wie ihr Bruder, in Geduld üben muss. Drei bis vier Jahre dauert es beispielsweise, bis aus dem Feinbrand ein Kleiner Lord geworden ist. Gemeint ist ein barrique-gereifter Dinkelbrand – der ganze Stolz des Hauses. Er ruht im benachbarten Lager und erlebt die „Oxidations-

## „Ein Grain-Whisky muss wenigstens drei Jahre und einen Tag lagern.“

phase“. In dieser Zeit atmet und reift der zukünftige Lord im Eichenfass, dort erhält er seinen Schliff: ein weiches und mildes Aroma, dazu Kraft und Fülle, veredelt durch all die Geschmacksstoffe, die er aus dem Holz zu ziehen vermag: Vanille, Süßholz, Rosine, Toffee, Brandynoten – die Facetten sind vielfältig.

Dabei besitzt jedes einzelne Barrique, das hier auf seinem runden Bauch zu liegen kam, eine ganz eigene Biografie. „So kann ein Eichenfass zunächst in einer amerikanischen Bourbon-Destillerie gestanden haben, ist dann in die Rum-Produktion nach Martinique gegangen und kam schließlich zu uns nach Ehringhausen“, erklärt die Unternehmerin. All diese Holz gewordenen Geschichten reihen sich auf der ehemaligen Tenne, zwischen alten Lehmputzwänden, dicht aneinander: Angejahrte Sherry- und Portwein-Fässer ebenso wie blitzneue Modelle, die aus rheinland-pfälzischen Eichen gefertigt wurden. Ihr Inneres erhielt einen eigens bestellten „Toast“, womit kein Trinkspruch, sondern das Ausflämmen gemeint ist. Je nachdem, wie es ausfällt, ändern sich die Aromen, die das leicht verkohlte Holz an den Alkohol abgibt.



Ururgroßvater Heinrich, den seine Familie liebevoll den kleinen Lord nannte, wurde zum Namenspatron eines edlen, barrique-gelagerten Dinkelbrands. Ganz rechts seine Urenkel auf dem Stammsitz: Theres und Georg Glitz-Ehringhausen.

Nach den Lagerjahren dann der Höhepunkt: das Finish. Hofeigenes Brunnenwasser stuft den hochprozentigen Feinbrand auf Trinkstärke herunter, im Falle des Kleinen Lords auf 42 Prozent. Danach kommt er – endlich – in die nicht minder geschmackvolle Flasche und schließlich in drei verschiedenen „Blends“ in den Verkauf. Jetzt dürfte sich der ausgereifte Dinkelbrand gar Grain-Whisky nennen. „Dazu muss er wenigstens drei Jahre und einen Tag lagern. Aber“, so schiebt Georg Glitz-Ehringhausen hinterher, „wir sprechen lieber vom Korn.



Wir sind Kornbrenner.“ „Wobei“, wirft die Schwester ein, „viele Fachhändler gerne von einem ‚heimischen Whisky‘ sprechen.“ Das senke die Hemmschwelle. Bourbon, Gin und Grappa seien der Kundschaft einfach vertrauter als ein westfälischer Korn.

Welchen Namen das Kind am Ende auch tragen mag, elementar wichtig ist die Geschichte, die es zu erzählen vermag. Da ist sich das Geschwisterpaar einig. Im Falle des Kleinen Lords muss man nicht lange suchen: Ururgroßvater Heinrich zeigt sich unverkennbar als



Namenspatron. Sein Bildnis hängt überlebensgroß im ehemaligen Kornspeicher, den er einst erbaute und der seinen Ururenkeln nun als großzügiger Büro- und Empfangsraum dient. Heinrich war – ähnlich dem nach ihm benannten Destillat – bekannt für seine extravagante Art und seinen guten Geschmack. Zudem liebte er es, sich in Schale zu werfen, was ihm den liebevollen Beinamen „der kleine Lord“ eintrug. Damit nicht genug, Heinrich war es auch, der als erster Ehringhausener Bauer Dinkel anbaute. Zudem ließ er, da er diese Baumart liebte, einen ganzen Eichenwald anpflanzen. Ob er ahnte, dass er mit beidem – Dinkel und Eichenholz – für die essenziellen Ingredienzien eines typisch Ehringhausener Kornbrands sorgte?

Theres' und Georgs Großeltern waren es, die 1962 erstmals – und eher nebenbei – den ersten Korn der Familiengeschichte brannten. Von ihrem Vater schließlich übernahmen die heutigen Jungunternehmer das Geschäft, er war es auch, der ihnen Technik und Handwerk beibrachte. Nachdem auch einige Destillationskurse an der Universität Hohenheim besucht waren, machten sich die Geschwister 2012 ans Werk. „Wir haben unheimlich viel ausprobiert“, bekennt Georg. „Man muss sich einfach intensiv mit der Brennerei auseinandersetzen und hineinfühlen.“ Und ohne Leidenschaft gehe ohnehin gar nichts. Theres nickt: „Die Theorie hilft beim Brennen wenig, Literatur gibt es kaum. Man braucht ein gutes Näschen und das richtige Fingerspitzengefühl.“

Aus beidem erwuchs mit den Jahren eine schicke Produktpalette: Neben den dunklen, fassgelagerten Dinkel- und Kornbränden in „Limited Edition“ umfasst sie glasklare Destillate aus dem Edelstahltank, drei „ladylike“ Liköre, vier „Geiste“ aus Schlehen, Oran-

gen, Zitronen, Haselnüssen und einen Gin, den „Westfalen-Wacholder“. Die stilecht etikettierten Apotheker-Flaschen, in denen sie allesamt stecken, gehen maßgeblich auf Theres' Konto, die, bevor sie in Ehringhausen einstieg, als Mode-Designerin arbeitete.

Zurück auf dem heimatlichen Gut freut sich die 37-Jährige über das große Besucherinteresse, das der Familienbrennerei – ganz ohne Werbung – entgegenschlägt. „Wer einmal hier war, einmal in die Produktion hineingeschnuppert hat, bei dem ist das angestaubte Image, das der Korn noch hat, definitiv gebrochen“, erklärt Georg Glitz-Ehringhausen lachend. Wie viel Handwerk und Arbeit hinter einer einzigen Flasche stecken, verwundert die meisten Besucher, die sich, einmal Feuer gefangen, für alle nur erdenklichen Details interessieren. Das wiederum freut den 34-Jährigen, der in Osnabrück Agrarwirtschaft studierte und der sich in der Rolle des Brenners sichtlich wohlfühlt.

Gerne führen er und seine Schwester angemeldete Gästegruppen über den gepflegten Hof und durch das historische Backstein-Ensemble. Bäuerliche Familiengeschichte wird hier seit bald 800 Jahren geschrieben. Platz für neue Ideen gibt es trotzdem reichlich, denn die Landwirtschaft, das traditionelle Standbein, expandierte und zog mit neuen Gebäuden nach nebenan. Heiner Glitz-Ehringhausen, der ältere Bruder, führt diesen Betriebsteil, der aus Schweine- und Bullenmast, Ackerbau und Biogas-Anlage besteht. Dabei sind Überschneidungen nach wie vor gewollt: So treibt die Biogas-Abwärme über einen Dampferzeuger die klimaneutral produzierende Destillerie an. Die proteinreiche Schlempe wiederum, die nach dem Kornbrand übrig bleibt, wandert in die Biogas-Erzeugung. Wirtschaft im Familienkreislauf. ■■■■■









RANGER IN DER WISENT-WELT WITTGENSTEIN:  
LANDWIRT JOCHEN BORN

# Wildes Westfalen

*Wer einmal einem Wisent im Wald begegnete, der weiß, warum sie als „Könige der Wälder“ gelten. Die friedlichen Pflanzenfresser durchstreifen seit 2013 – frei lebend – das Rothaargebirge im Süden Westfalens. Hier ist die „Wisent-Welt Wittgenstein“ zu Hause, ein für Westeuropa einzigartiges Artenschutzprojekt. „Zum Hofe“ traf dort Jochen Born, Landwirt und Wisent-Ranger.*

Wisent-Ranger – das klingt nach Freiheit und Weite, nach viel frischer Luft, harter, aber echter Arbeit. Wisent-Ranger – das ist ein Job für ganze Kerle. Oder nicht? Bei Vorstellungen dieser Art muss der bodenständige Jochen Born ein wenig schmunzeln. Ja, für ihn ist es ein „Traumjob, aber eben auch ein Job. Und“, so der staatlich geprüfte Landwirt, „auch Wisente sind Rindviecher.“ Gut, dann also Schluss mit Wildwest-Romantik und rein in ein außergewöhnliches Natur- und Artenschutzprojekt, das 2010 im Landkreis Siegen-Wittgenstein startete: Es geht um die Wiederansiedlung der nahezu ausgerotteten Wisente, einer Rinderart, die sich bis vor 400 Jahren auch in unseren Gefilden tummelte.

Neben elf Tieren, die an ihrem weitläufigen Schaugehege in Wittgenstein Besucher empfangen, leben derzeit 22 frei in den umgebenden Wäldern. Die scheuen Pflanzenfresser reagieren auf Menschen mit Flucht. Brenzlich werden kann es nur dann, wenn sich eine Kuh, die ein Kälbchen führt, oder ein Bulle in der Brunftzeit bedrängt fühlen. „Das ist bei Wildschweinen aber auch nicht anders“, erklärt der Ranger. „Unser Wald ist jedenfalls nicht gefährlicher geworden.“ Wer einem Wisent etwas länger zuschaut, der möchte zustimmen: Der größte Landsäuger Europas zeichnet sich durch elefantengleiche Gelassenheit aus. Er kann es sich leisten, schließlich liegen die Gardemaße eines männlichen Tiers bei überragenden zwei Metern Schulterhöhe, drei Metern Länge und einer Tonne Gewicht. „Aber das sind Maximalwerte. Von den Bullen, die ich europaweit gesehen habe, gelang das höchstens einem“, relativiert Born, der selbst die Zwei-Meter-Marke touchiert.

Trotzdem ist die Begegnung mit dem „Europäischen Bison“ ein eindrucksvolles Erlebnis – zumal in freier Wildbahn: Der „König der Wälder“ besitzt einen standesgemäß imposanten Auftritt. Am auffälligsten: sein urig markanter Schädel, den er mit zwei





nach innen gebogenen Hörnern meist unten trägt. Dahinter ragen die massigen Schultern auf, der nach oben gewölbte Widerrist, getragen von einer mächtigen Brust. Sein dunkelbraunes Fell, das sich an Kopf und Brust zu einem dichten Pelz auswächst, verläuft ins Rötliche. Die Kühe fallen weniger urig und deutlich kleiner aus, dafür überleben sie ihre majestätischen Bullen erheblich. Bis zu 24 Jahre können die Weibchen erreichen. Vielleicht ein geschickter Schachzug von Mutter Natur, denn das Leittier einer Herde ist stets eine lebenserfahrene Kuh.

Nach so viel Artenkunde zurück zu Jochen Born und der Frage: Wie wird man eigentlich Wisent-Ranger? „Durch einen Zufall“, erzählt der geborene Wittgensteiner. „Mein Patenonkel las die Stellenanzeige in der Lokalpresse und rief mich an. Ich bewarb mich, wie 97 andere auch, und hatte Glück.“ Bis dahin hatte er sein Geld als Viehkaufmann verdient, die letzten fünf Jahre arbeitete er festangestellt bei einem Schlachtunternehmen. Seinen heutigen Arbeitsalltag bestimmen nun

nicht mehr Verkehrsstau und Terminlogistik, sondern viel mehr die Jahreszeiten: Die Wisent-Welt liegt im Rothaargebirge, das auf bis zu 840 Höhenmetern ansteigt. Solide Schneelagen, die sich über Wochen halten,

---

*„Unser Wald ist nicht gefährlicher geworden.“*

---

gehören zu jedem Winter. Dann muss Born füttern: Silo, Heu, Mais, Rüben. Neben den Tieren im Gehege bekommen auch die frei lebenden ihre Ration. „Ansonsten lässt sich Wisent-Ranger auch übersetzen mit ‚Mädchen für alles‘“, lacht der 43-Jährige. Neben aller anfallenden Tier- und Gehegepflege führt er Besuchergruppen, unterstützt Wissenschaftler bei ihrer Projektarbeit und spielt Wisent-Mutter: Vier Fla-

schenaufzuchten hat er bislang absolviert. Wobei das erste Flaschenkind, die zutrauliche Kuh „Quelle“, selbst schon Nachwuchs bekommen hat.

Was aber war sein bislang eindruckvollstes Erlebnis? Ganz klar: der Tag X, die Ankunft der ersten Wisente vor sieben Jahren. „Und was macht unser Bulle Egnar? Der bricht direkt aus dem nagelneuen Eingewöhnungsgehege aus“, erinnert sich Born. Kaum hatten sich die Türen der Lkw geöffnet, die insgesamt neun Neuankömmlinge aus unterschiedlichen Zuchtstationen und Tierparks herbeibrachten, „stolperte Egnar auch schon durch den Zaun“. Während er das erzählt, hält sich Born den Kopf mit beiden Händen. „Ich bin bis heute davon überzeugt, dass der noch total benebelt war vom Transportstress.“ Wie auch immer: 200 geladene Gäste, die zu Ehren des neuen Artenschutzprojekts anreisten, gerieten in Aufruhr. Aufgabe des Wisent-Rangers war es, den Entlaufenen wieder einzufangen, nicht ohne Kreisveterinär und Betäubungsgewehr. Unterm Strich bestanden er und auch Egnar die Feuer-



---

probe. Heute, sieben Jahre später, hat sich das einstige Greenhorn fest etabliert: Der freiheitsliebende Egnar ist einer der „amtierenden“ Bullen. Er gehört zu der Herde, die seit 2013 wild lebt, stetig wächst und gedeiht. Wobei der Patriarch auch hier seine Spuren hinterließ: Sechs aufstrebende Jungbullen überlebten die Rangordnungskämpfe mit ihm bislang nicht.

Meist jedoch geht es ausgesprochen friedlich zu in der Wisent-Welt. So erinnert sich Jochen Born noch genau daran, als das erste Kälbchen geboren wurde: „Besucher des Geheges hatten es bemerkt und mir davon erzählt. Abends, als alle weg waren, habe ich dann zu meiner Frau gesagt: ‚Komm, das schauen wir uns an.‘ Und so saßen wir ganz allein da, alles still, nur hin und wieder das Gurren zwischen Kuh und Kalb. Gänsehaut-Feeling.“ Wisente, das muss erklärt sein, muhen nicht wie Milchkühe, sondern gurren eher – so wie Schweine.



Die mag Jochen Born übrigens auch. Denn abends, wenn er seinen Ranger-Hut abnimmt, fährt er den Berg hinunter ins nahe Wingshausen. Hier lebt er mit fünf Kindern und seiner Frau. Zusammen betreiben beide einen Naturhof, halten 25 Bunte Bentheimer Schweine und gut 70 Schottische Hochlandrinder, deren Fleisch sie lokal vermarkten. Denn Wisente, die sind ja gut und schön, aber von der richtigen Landwirtschaft konnte der begeisterte Bauer dann doch nicht die Finger lassen. ■■■■■

---

## DAS GROSSE PROBLEM: WISENTE SCHÄLEN BUCHENRINDEN

Wisente lieben es, Baumrinden abzuschälen und zu fressen, vorwiegend die von Rotbuchen. „Warum, weiß kein Mensch“, sagt Wisent-Ranger Jochen Born. Fest steht nur: „Das Schälvverhalten der wild lebenden Herde ist ein echtes Problem. Wenn wir das nicht in den Griff bekommen, könnte das ganze Artenschutzprojekt scheitern.“ Bisherige Lösungsversuche, etwa mit Futterzusatzstoffen, die die „Wisent-Welt Wittgenstein“ aufgrund eines wissenschaftlichen Gutachtens unternahm, liefen bislang ins Leere.

Derweil gingen die frei lebenden Wisente, derzeit sind es 22, ihrer Leidenschaft für Buchenrinden nach. Dabei hielten sich die Wildtiere naturgemäß an keine Kreis- und Eigentums-grenzen. Auf 7.500 bis 10.000 Hektar schätzt Born ihr heutiges Revier. Davon zählt das ursprüngliche Projektgebiet nur 4.300 Hektar. Sie fallen in den Besitz des Adelshauses Sayn-Wittgenstein, dessen jüngst verstorbene Oberhaupt, Richard Prinz zu Sayn-Wittgenstein-Berleburg, das Natur- und Artenschutzprojekt „Wisente am Rothaargebirge“ initiierte.

Die Eigentümer der anderen Revier-Hektare sind Waldbauern aus den benachbarten Kreisen Hochsauerland und Olpe. Sie sorgen sich um ihren bewirtschafteten Besitz und ihre Bäume. Ist deren Rinde stark beschädigt, müssen sie vor der Zeit geschlagen werden. „Wobei ein Fonds, den das Land NRW eingerichtet hat, für die Schäden aufkommt“, erklärt Jochen Born. Bis zu 50.000 Euro erhalten die Geschädigten pro Jahr aus diesem Topf.

Es bleibt die Frage: Wie soll es mit den wilden Wisenten weitergehen? Und mit dem ganzen Projekt, das nicht nur dem Artenschutz, sondern auch dem abgelegenen Wittgenstein viel öffentliches Interesse beschert? Die Fronten zwischen den Interessengruppen scheinen verhärtet, längst sind sie vor Gericht und durch die Instanzen gezogen. Nun hat der Bundesgerichtshof in Karlsruhe zu entscheiden.



ALLE AUSGABEN VON  
**ZUMHOFE**  
IM APP-STORE FÜR IPADS

---