



Wissen, was man isst – Thomas (links) und Alexander Schmidt halten aus Sehnsucht nach Fleisch in bester Qualität eigene Rinder. Im Mittelpunkt steht für sie dabei das Wohl der Tiere.

2

Hauptsache, gemutlich

Der eine entwickelt Messebauten, der andere Digitalkonzepte. Beide führen ein temporeiches Arbeitsleben. Was die Brüder Schmidt außerdem verbindet: die Liebe zu wirklich gutem Fleisch und zu glücklichen, entspannten Rindern. Ein Besuch in der Lüneburger Heide, Entschleunigung inklusive

AUTORIN:
Christiane Hüneke-Thielemann (Text)

Am Anfang war der Wunsch nach einem richtig guten Steak. Heute halten die Brüder Alexander und Thomas Schmidt 90 prächtige Hereford-Rinder. Die wachsen in der Lüneburger Heide so naturnah auf, dass sie exquisites Fleisch liefern – und nebenbei ihre Besitzer auf nie gekannte Weise erden.

Alexander Schmidt öffnet das Weidetor: Die rotbraunen Rinder mit den markanten weißen Köpfen kommen ihm vertrauensvoll und gelassen entgegen. Er hat immer etwas Leckeres wie Äpfel oder frisches Grün für sie dabei. Und er nimmt sich Zeit, egal wie stressig die letzten Tage waren. „Das ist etwas, was ich erst lernen musste: dass die Tiere hier das Tempo bestimmen. Aber das lässt einen auch ganz gut runterkommen und erdet irgendwie“, sagt der 47-Jährige, der als Messeunternehmer eng getaktet arbeitet. Gemeinsam mit Lebensgefährtin Kerstin hatte er den Wohnsitz ins idyllische Heidedorf Bienenbüttel verlegt. Beim Glas Wein und Philosophieren über gutes Fleisch mit Nachbar und Pferdezüchter Ulrich Heuer kam die Idee auf: „Warum haltet ihr nicht selbst Rinder – Grünland ist doch genug da?“

Kurze Zeit später kaufte er gemeinsam mit seinem Bruder die ersten Fleischrinder. „Zuerst haben wir eigentlich ganz schön viel falsch gemacht“, erinnert sich Thomas Schmidt (53), Digital-Bildungsexperte und Agenturchef in Berlin. Er



Dass es den Hereford-Rindern gut geht, liegt auch schon der nächsten Generation am Herzen – in der Mitte Mika, der Sohn von Thomas Schmidt.

kümmert sich vor allem um Marketing und Vertrieb des Fleisches. „Ein gutes Steak bekommt man nicht durch perfektes Abhängen, da muss von Anfang an die Haltung stimmen. Wir beschlossen, die komplette Aufzucht selbst in die Hand zu nehmen.“ Und spätestens nach einem Besuch beim Fleischexperten Sam Solasz, der in New York das legendäre Dry Aged Beef von Master Purveyors produziert, war den Brüdern klar, dass aus dem Hobby eine echte Berufung würde. Die „Heiderinder“ waren geboren.

Perfektionist Alexander kniete sich tief rein ins Thema, baute Kooperationen

auf und war sich irgendwann sicher, die Verantwortung für eine ganze Herde Hereford-Rinder übernehmen zu können.

„Nach der ersten Schlachtung wusste ich, dass diese Art des Tötens nicht meiner Vorstellung von einem guten Ende der Tiere entspricht. Auch wegen der Fleischqualität, vor allem aber wegen des Tierwohls“, sagt Alexander Schmidt. Transporte zum Schlachter mit verängstigten Tieren lehnt er ab – die „Heiderinder“ bleiben bis zur stressfreien Betäubung auf der Weide und die Verarbeitung erfolgt in der mobilen Zerlegstation auf dem Hof.

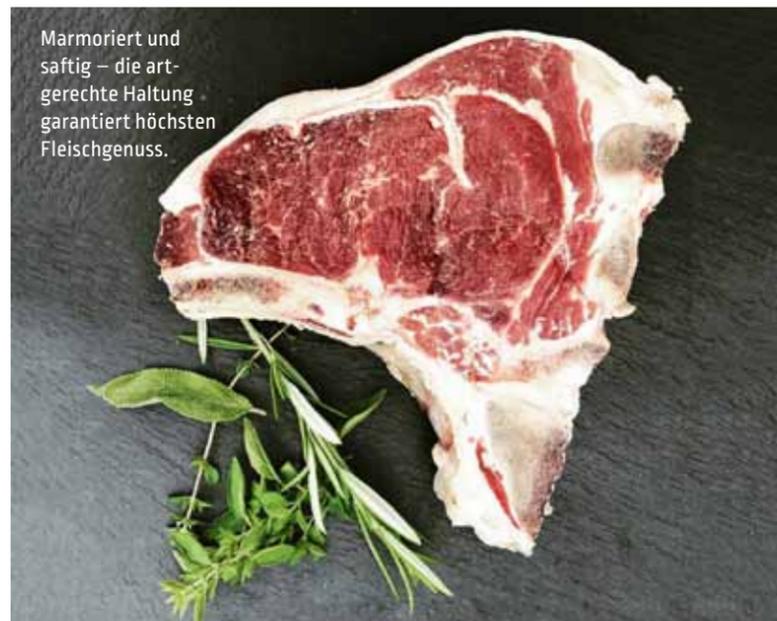


Cowboy im Neben-
erwerb – Alexander
Schmidt ganz ent-
spannt bei der
Fütterung zwischen
seinen Rindern.

INFO

Kein Stress, beste Qualität

Um angstauslösende Schlachttransporte zu vermeiden, arbeiten die Schmidts mit der vom Rinderexperten Ernst Hermann Maier entwickelten Mobilen Schlachtbox (MSB). Diese ermöglicht, dass Tiere nach Betäubung durch Kugel- oder Bolzenschuss in kürzester Zeit durch Ausbluten sterben können – in ihrer gewohnten Umgebung. Dass die Tiere keinen Stress haben und somit kein Adrenalin ausschütten, kommt der Fleischqualität zugute. Für die fachgerechte Zerlegung und Verarbeitung haben die „Heiderinder“-Brüder einen ausrangierten Kühlanhänger in eine mobile Zerlegeinheit mit Reifekammer umbauen lassen.



Marmoriert und
saftig – die art-
gerechte Haltung
garantiert höchsten
Fleischgenuss.

Fotos: Heiderinder.de

Von Geburt an leben die Tiere als Mutterkuhherde in einer extensiven Ganzjahresweidehaltung – 365 Tage draußen an der frischen Luft. Getrennt in vier Gruppen nach Alter des Nachwuchses, aber immer im Familienverband mit Bullen, Kälbern und Muttertieren. „Diese Haltung, bei der die Leitmutterkuh die Chefin ist, bringt ein ganz anderes soziales Gefüge und damit auch ein viel besseres Handling in die Herde“, erklärt der Neuzüchter.

Die Fütterung in Bioqualität hat er nach langen Recherchen noch optimiert: „Die Tiere fressen ein Kleegras mit hohem Proteingehalt, dazu kommt als Raufutter ein Grassamenheu. Dabei arbeite ich mit einem Biolandwirt zusammen“, sagt Alexander Schmidt, den Familie und Freunde nur Sascha nennen. Apropos Freunde: „Diese Verantwortung für eine Herde kann man

wirklich nur stemmen, wenn man ein gutes und verlässliches Netzwerk hat“, weiß er. Zwar bleibt die Herde im Prinzip auf den ausgedehnten Flächen erledigen die genügsamen Hereford-Rinder ohne jede fremde Hilfe – der tägliche Weidekontrollgang ist dennoch unverzichtbar.

Statt der üblichen 18 Monate wachsen die „Heiderinder“ außerdem 30 Monate lang heran – und haben so lange Zeit, das begehrte intramuskuläre Fett mit der typischen Marmorierung zu entwickeln. Schlachtung, Zerlegung und Weiterverarbeitung sind in Abstimmung mit dem Veterinäramt durch das Modell der Mutterkuhpatenschaft als Hausschlachtung vor Ort möglich. Paten erwerben mit einer Patenschaft nicht nur einen Anteil des Fleisches aus der Hausschlachtung, sondern sie erhalten

viele Informationen und können ihr Tier besuchen. Aber auch der Kauf von traditionellen Fleischpaketen ist möglich.

Aus dem Wunsch nach dem perfekten Steak für die eigene Pfanne ist ein landwirtschaftlicher Betrieb mit Steuernummer und wachsendem Kundenstamm geworden. Und aus dem Messebauer und dem Agenturchef erklärte Verfechter einer nachhaltigen Fleischproduktion, bei der das Tierwohl mit Weideschlachtung im Vordergrund steht.

„Wesen vor Gewinn – das ist unsere Maxime“, erklärt Alexander Schmidt. Aber er und sein Bruder Thomas sind darüber hinaus auch leidenschaftliche Köche und Genießer: „Der Profit ist die Gewissheit, in etwas zu investieren, was uns über ungeahnte Gaumenfreuden glücklich macht.“

Mehr unter heiderinder.de