

Weschnitz-Blitz

Kulturmagazin und Veranstaltungskalender - kostenlos und unabhängig
Nr. 78 März 2015

Birkenau:

Bisons

Mörtenbach:

Taizé-Chor

Rimbach:

Gummiwaren

Fürth:

Theater





Wild und schön: Bisonbulle im Kallstadter Tal

Der Bisonhof im Kallstadter Tal

Seit einiger Zeit haben aufmerksame Beobachter im Kallstadter Tal ungewöhnliche Tiere zu Gesicht bekommen.

(kw) Ein weiteres Detail im Kallstadter Tal, das ebenfalls ins Auge fällt, ist die Baustelle an der Straße nach Löhrbach, wo ein altes Fachwerkhaus, der Lammershof, aufs Sorgfältigste renoviert wird. Wie der Lammershof und die Büffel zusammengehören, haben wir uns von dem Ehepaar Darina und Matthias Berg erklären lassen. Dr. Matthias Berg ist auf dem Lammershof geboren und hat dort seine Kindheit verbracht. Zur Kindheit auf dem großen Bauerhof mit ca. 45 ha extensiver Landwirtschaft gehörte auch der Umgang mit den Tieren. Sein Studium der Ingenieurwissenschaften an der TU Darmstadt brachte ihn dann weit weg von dem unmittelbaren naturnahen Leben des Odenwälder Bauernjungen. Nach dem Studium arbeitete er zunächst beim Fraunhofer Institut, nach seiner Promotion dann als angestellter Geschäftsführer in verschiedenen mittelständischen Betrieben. Dabei bewies er sein besonderes Ta-

lent als Turnaround-Manager, dessen Aufgabe es ist, Firmen bei einer geschäftlichen Neuausrichtung zu begleiten. Seine besondere Begabung ermöglichte es ihm, genügend Kapital für die Renovierung des inzwischen denkmalgeschützten elterlichen Hofes zu erwirtschaften. Hier stellte sich dann zunächst die Frage, mit welchem Ziel der Lammershof renoviert werden sollte und gleichzeitig die andere Frage, wie denn das große landwirtschaftliche Gelände sinnvoll und auch wirtschaftlich zu nutzen sei. Gemeinsam mit seiner Frau Darina, einer studierten Wirtschaftswissenschaftlerin, wurde ein Konzept entwickelt, das beide Fliegen mit einer Klappe schlagen soll. Der Lammershof ist dabei, sich in ein kleines, feines Seminarhotel mit angeschlossenem Restaurant zu verwandeln. Die Spezialität des Restaurants, das Fleisch der Bisons, wird auf den weitläufigen landwirtschaftlichen Flächen erzeugt.



Darina Berg und Dr. Matthias Berg betreiben den Bisonhof

... und manchmal fressen die Tiere auch aus der Hand.

Die Entscheidung, ausgerechnet den amerikanischen Büffel zu züchten, fiel am Ende eines sorgfältigen Abwägungsprozesses. Für Matthias Berg war nach 35 intensiven Berufsjahren klar, dass er die landwirtschaftlichen Flächen des elterlichen Hofes nachhaltig und wirtschaftlich weiterführen wollte. Verschiedene Möglichkeiten der Nutzung wurden durchgespielt. Für die Bisons sprachen neben ihrer Schönheit auch die meisten Argumente. Als halbwildes Tier braucht der Bison keine Stallungen. Er lebt ganzjährig im Freien. Für ihn dürfte unser Klima sogar noch etwas rauher sein, denn weniger als die Kälte macht den Tieren die sommerliche Hitze zu schaffen. Ohne Stall fällt auch keine Gülle an. Pestizide und Kunstdünger werden nicht gebraucht und das Gelände muss nicht gemäht werden. Nachdem die Bisonherde seit drei Jahren das Gelände beweidet, zeigt sich schon eine positive Auswirkung auf die Bodenbrüter im Tal, die durch die fehlende Mahd ein Refugium haben. Im Jahre 2012 wurden also die ersten 6 Tiere von einem Züchter im Sauerland gekauft, seither ist die Herde stetig gewachsen und umfasst mittlerweile 35 Tiere. Im letzten Jahr wurden acht Kälber geboren. Damit ist die maximale Größe der Herde erreicht, denn jeder Büffel braucht einen bis anderthalb Hektar Land.

Wenn man den Bisons durch den Zaun betrachtet, wirken sie ruhig und entspannt. Das sollte aber nicht darüber hinweg täuschen, dass es sich um wilde Tiere handelt, die bis zu 60 Stundenkilometer schnell rennen können und auch mal einen Zaun von 1,80 Meter Höhe überspringen. Für die Zucht der artfremden, außer-europäischen Tiere ist eine Haltungszulassung vom Regierungspräsidenten in Darmstadt erforderlich. Die massiven Zaunanlagen müssen vom Bauamt des Kreises genehmigt sein. Als besonders gefährlich gelten Mutterkuhherden, die eventuelle Eindringlinge einkesseln und zu Boden stoßen können. Daher muss die Zaunanlage sicherstellen, dass es für Kinder und Hunde unmöglich ist, das Gelände zu betreten. Matthias Berg berichtet von Züchtereckollegen, die sich nach einer Bisonattacke mit schweren Blessuren im Krankenhaus wiederfanden.

Das Fleisch der Bisons zeichnet sich dadurch aus, dass es wenig Cholesterin und Fett enthält, dafür aber umso mehr Mineralien und Proteine. Wenn alles wie geplant läuft, wird noch in diesem Jahr das Hotel-Restaurant seine Pforten öffnen, sodass schon bald die Gelegenheit besteht, sich selbst vom guten Geschmack desselben zu überzeugen.