Als Bisonzüchter ein Pionier im Westerwald

Wirtschaft Kai Boller aus Hundsdorf will Zucht zum Haupterwerb machen - Landwirt öffnet Hofladen im Dezember

Von unserer Redakteurin Stephanie Kühr

Landwirt Kai Boller aus Hundsdorf ist stolz auf seine Bison-Herde. Der 46-Jährige will die Bison-Produkte vom Sonnenhof in der Region vermarkten. Fotos: Kühr

■ **Hundsdorf.** Das Fleckchen Erde, auf dem Landwirt Kai Boller mit seiner Familie lebt, ist mehr als idyllisch. Der Aussiedlerhof liegt auf den Anhöhen von Hundsdorf, und der Blick schweift vom malerischen Fachwerkhaus der Bollers über das im Tal gelegene kleine Westerwald-Dorf, über Wälder, Felder und sanfte Anhöhen. Es ist wie Urlaub. Sonnenblumen und Lavendel blühen, Wespen surren. Ein Scharren und ein dumpfes, grollendes Schnaufen. Ganz leise. Der Atem stockt. Die große Bisonherde des Landwirts zieht gemächlich an der Terrasse der Familie vorbei. Die Herde mit ihren muskulösen, übermannsgroßen Tieren mit ihrem dunkelbraunen, zotteligen Fell und den sanftmütigen Augen ist ein imposanter Anblick. Fehlen nur noch die Cowboys. Und die Indianer. Der Wilde Westen mitten in Hundsdorf.

Kai Boller ist im Westerwald ein Pionier: Vor fünf Jahren hat der Landwirt mit der Bisonzucht begonnen. „Wir haben mit acht Tieren angefangen. Heute umfasst die Herde 60 Tiere, darunter 16 Bisonkälber", sagt Boller stolz. Der 46-Jährige lehnt an einem Holzpfosten des elektrischen Weidezauns, der das 25 Hektar große Areal umgibt, auf dem die Bisons im Sommer wie im Winter weiden. Kai Boller ist der einzige Wäller Anbieter von Bisonprodukten in der Region. Sein Ziel: Der Öko-Landwirt will die Bisonzucht in den kommenden Jahren weiter ausbauen und zum lukrativen Haupterwerb machen. Spätestens im Dezember, pünktlich zum Weihnachtsgeschäft, will der Landwirt direkt neben dem offenen Stall der Bisons einen Hofladen eröffnen, in dem Bison-Fleisch und Bison-Wurst verkauft werden. Bis dahin haben er und seine Frau viel zu tun: „Wir müssen die alte Milchküche herrichten und uns um die Vermarktung kümmern", sagt Boller. Auch will er überlegen, welche regionalen Produkte er noch im Hofladen auf seinem Sonnenhof anbieten wird.

Bisons sind robust – ihr Fleisch ist gesund.

Vor gut sieben Jahren hat der gelernte Landwirt den Bauernhof der Eltern in Hundsdorf, die Milchwirtschaft betrieben, übernommen. Doch Boller verkaufte die Milchkühe. „Die Milchpreise waren im Keller. Zudem wären hohe Investitionen nötig gewesen, um die geforderten Qualitätsstandards zu erfüllen", sagt er im Rückblick. „Die Bisons boten sich als gute Alternative an. Auch wenn es noch ein Zuschussgeschäft ist", sagt er nüchtern. Boller liebt seine Bisons. Auf die Idee, diese seltenen Tiere zu halten, kam der leidenschaftliche Naturliebhaber auch durch die Western-Treffen, die der Deutsche Westernbund seit gut zwei Jahrzehnten auf den Weideflächen der Bollers veranstaltet und die weit über die Region hinaus bekannt sind. „Ich habe ein Faible für die Pionierzeit und für die Bisons", sagt Boller.

„Bisonfleisch ist neben Rentierfleisch das gesündeste Fleisch, das es weltweit gibt."

Landwirt Kai Boller aus Hundsdorf

„Bisons sind wunderschöne, robuste und widerstandsfähige Tiere. Sie vertragen Temperaturen bis minus 30 Grad", erläutert der Landwirt. Von Jahr zu Jahr hat Boller von einem Bisonzüchter bei Kaiserslautern neue Jungtiere dazugekauft. Doch auch die eigenen Bisonkühe kalben im Frühjahr. Wurde die Herde vor vier Jahren durch die Blauzungenkrankheit noch gehörig dezimiert, so wuchs sie auf inzwischen wieder 60 Tiere an. Erst noch etwa vier Jahren Aufzucht werden die Tiere geschlachtet. „Die Muskeln können somit langsam wachsen. Dadurch hat das Fleisch eine gute Qualität und ist sehr zart", erklärt Boller. Die Bisons bekommen bei den Bollers keine Masthilfen, sondern fressen Gras und Heu von kontrollierten Öko-Flächen und trinken Frischwasser. Auch auf Maisfutter verzichtet der Bauer bewusst. „Dann würde die Mast zwar schneller gehen, aber ich setze auf Qualität", betont er. „Das Bisonfleisch enthält somit ein Viertel weniger Wasser als normales Rindfleisch", sagt Boller. Doch das kostet seinen Preis: Bisonfleisch ist etwa ein Drittel teurer als Rindfleisch.

Mit ausdrücklicher Sondergenehmigung des Kreisveterinäramtes darf der Landwirt die Bisons auf der Weide schießen. „Die Tiere haben dadurch keinen Verladestress und sind schon tot, bevor der Knall ertönt, weil die Kugel schneller ist als der Schall", erläutert Boller. Ein befreundeter Metzgermeister aus Nauort verarbeitet und verpackt das Fleisch und stellt auch zahlreiche Wurstsorten her. „Wir werden Bison-Braten, Rouladen oder Steaks anbieten", sagt Boller. Auch viele Wurstsorten werden im Hofladen zu erstehen sein: Salami, Lyoner, Mettwürste mit Beeren und Nüssen und herzhafte Schinken. „Das Sortiment wollen wir mit der Zeit erweitern", sagt der dreifache Familienvater. „Jetzt hoffen wir, dass das Geschäft anläuft und wir mit unseren Bison-Produkten Erfolg haben."

Gesund: Bisonfleisch enthält kaum Cholesterin

„Bisonfleisch ist neben Rentierfleisch das gesündeste Fleisch, das es weltweit gibt", betont Landwirt und Bisonhalter Kai Boller aus Hundsdorf. In der Tat zählt Bisonfleisch zu den gesündesten Fleischarten. Denn es ist fettarm und enthält nur wenig Cholesterin. 100 Gramm Bisonfleisch enthalten nur 40 Milligramm Cholesterin und 3 Gramm Fett. Zum Vergleich: 100 Gramm Rindfleisch enthalten 65 Milligramm Cholesterin (Huhn: 72, Schwein: 85) und 14 Gramm Fett (Huhn: 7, Schwein: 16). Kaum ein anderes Fleisch enthält zudem so viele Nährstoffe. Die hohen Anteile an leicht aufspaltbaren Eiweißen, Vitaminen, Thiamin, Eisen, Zink und Selen machen Bisonfleisch gesundheitlich sehr wertvoll. Manche Wissenschaftler stufen Bisonfleisch als krebsvorbeugend ein, weil gerade Selen die Körperzellen dort besetzt, wo sich sonst Fette und Giftstoffe ablagern. Zudem wird es zur Therapie für Herzpatienten empfohlen, weil es den niedrigsten Cholesterinwert aller Fleischsorten aufweist. kür