

# Hundsdorf: Sonnenhof wagt den Neuanfang

Wirtschaft Landwirt Boller baut Bisonherde auf

Von unserer Redakteurin  
Stephanie Kühr

■ **Hundsdorf.** Für den Sonnenhof von Landwirt Kai Boller aus Hundsdorf scheint wieder die Sonne: Mit einem Hoffest will der Westerwälder Bisonzüchter an diesem Sonntag seinen Hofladen neu eröffnen. Anfang des Jahres hatte das für Rinder, Schafe und Ziegen gefährliche, für den Menschen aber unbedenkliche Schmallenberg-Virus Tierbestände in ganz Rheinland-Pfalz befallen und zahlreiche Herden dezimiert. Auch die Bisons von Landwirt Boller hatten sich mit dem Virus infiziert. Knapp ein Drittel der rund 60 Tiere starken Bisonherde war im Frühjahr an der Tierseuche verendet. Ein schwerer finanzieller Schlag für den Biobauern. Seinen Hofladen hatte der 47-Jährige gerade einmal zwei Wochen geöffnet, als die Tierseuche ihm einen Strich durch die Rechnung machte.

Doch nun geht es für den Ausiedlerhof auf den malerischen Anhöhen von Hundsdorf wieder aufwärts: „Wir haben Glück gehabt. Der Bestand hat sich schnell erholt. Die Tiere sind gesund“, sagt Boller zufrieden. Der Biolandwirt will die Bisonherde langsam wieder aufbauen. Von den 60 Tieren seiner Herde waren zu Jahresbeginn 16 Tiere eingegangen, drei Kälber kamen tot zur Welt. Die Muttertiere haben in diesem Jahr vermutlich

infolge des Schmallenberg-Virus, so Boller, nur vereinzelt gekalbt. „Immerhin sind acht Kälber gesund auf die Welt gekommen. Sie entwickeln sich gut“, ist der Landwirt froh. Damit umfasst die Herde Bollers nun wieder 52 Tiere.

Kreisveterinäramt und Tierärzte überwachen die Bisons des Sonnenhofes regelmäßig. Der Rindergesundheitsdienst und die Landwirtschaftliche Untersuchungs- und Forschungsanstalt in Speyer haben den Betrieb zudem genau unter die Lupe genommen und Futter wie Trinkwasser im Labor untersucht, um mögliche andere Ursachen für das Bisonsterben auszuschließen. „Es war alles in Ordnung. Heute ist sicher, dass das Schmallenberg-Virus, das von Stechmücken übertragen wird, die Krankheit ausgelöst hat“, sagt Boller. Obschon die Viruserkrankung seit März dieses Jahres meldepflichtig ist, entschädigt die Tierseuchenkasse die Halter nicht. Bis jetzt muss Kai Bol-

„Wir haben Glück gehabt. Der Bestand hat sich schnell erholt. Die Tiere sind gesund.“

Bisonzüchter Kai Boller,  
Sonnenhof Hundsdorf

ler die Verluste in Höhe von rund 35 000 Euro allein schultern. Doch er will nun einen Antrag auf eine freiwillige Leistung bei der Tierseuchenkasse stellen, sagt er.

Trotz des herben Schlages zu Jahresbeginn schaut der Biolandwirt nach vorn. „Ich werde die Bi-

## Beim Hoffest am Sonntag gibt es alles rund um Bisons

Mit dem Sonnenhof-Fest wird Biolandwirt Kai Boller an diesem Sonntag, 16. September, 11 bis 18 Uhr, den Hofladen auf dem Ausiedlerhof der Familie in Hundsdorf neu eröffnen. Besucher sind herzlich willkommen. Der Hofladen hat Bisonspezialitäten, Fleisch wie Wurstsorten, im Angebot. Für Kin-



Bisonzüchter Kai Boller ist erleichtert. Seine Herde hat das Schmallenberg-Virus, das zu Jahresbeginn grassierte, gut überstanden. Jetzt will der Biolandwirt aus Hundsdorf neu durchstarten und seinen Hofladen am Sonntag mit einem großen Fest wieder eröffnen.

Foto: Stephanie Kühr

der gibt es eine Strohbürg zum Toben sowie Ponyreiten und Kutschfahrten rund um die Bisonprairie. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt. Neben Bison- und Lammfleisch vom Grill gibt es in den gemütlich hergerichteten Stallungen und im waschechten „Westersaloon“ Kaffee und Kuchen. *kür*

sonzucht auf jeden Fall fortführen. Bisonfleisch ist ein hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel“, betont der dreifache Familienvater. „Mit der Bisonzucht habe ich eine Nische gefunden, in der die Landwirtschaft abseits der Massenbetriebe heute noch bestehen kann“, ist Boller überzeugt. Noch immer ist der Biolandwirt, der vor sechs Jahren in Hundsdorf mit der Bisonzucht begonnen hat, ein Pionier im Westerwald und der einzige Anbieter von selbst erzeugten Bisonprodukten in der Region. In dem Familienbetrieb bekommen die Bisons keine Masthilfen, sondern fressen Gras und Heu von kontrollierten Ökoflächen und trinken Frischwasser. Auch auf Maisfutter verzichtet der Bauer bewusst.

Nach acht Monaten Pause hat Kai Boller nun zum ersten Mal wieder Bisons geschlachtet. „Ich habe jetzt die Sicherheit für mich und die Verbraucher, dass das Produkt gut ist. Denn nur gesunde Tiere liefern gesundes Fleisch und ermöglichen dadurch eine gesunde Ernährung“, sagt der 47-Jährige. Ein befreundeter Metzgermeister aus Nauort verarbeitet und verpackt das Fleisch und stellt zahlreiche Wurstsorten, wie Lyoner, Salami Mettwürste und Schinken, her. Das gesamte Bisonsortiment ist von Sonntag an dienstags, donnerstags und samstags im Hofladen erhältlich. „Wir haben sehr viele Anfragen von Kunden. Jetzt hoffen wir, dass das Geschäft wieder gut anläuft“, wünscht sich Boller.

**Bisonfleisch ist sehr gesund**

Bisonfleisch zählt zu den gesunden Fleischsorten. Denn es ist fettarm und enthält nur wenig Cholesterin. 100 Gramm Bisonfleisch enthalten 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). Zudem enthält Bisonfleisch viele Nährstoffe. Die hohen Anteile an leicht aufspaltbaren Eiweißen, Vitaminen, Thiamin, Eisen, Zink und Selen machen es gesundheitlich wertvoll. Zudem enthält Bisonfleisch etwa ein Viertel weniger Wasser als normales Rindfleisch. *kür*