Der Ausflugstipp des Handwerks

„Sonnenhof" der Familie Boller in Hundsdorf mit Bisonzucht und Hofladen.

Wild-West-Wurst

Regionale Zusammenarbeit zwischen Landwirt und Fleischer

Ein Hauch von Wild-West weht über die Hänge, wenn im Hintergrund die Sonne untergeht und vorne eine Bisonherde vorüberzieht. Eine Kulisse, die man in einer anderen Zeit und an einem anderen Ort vermutet … nicht aber hier, mitten im Westerwald.

Landwirt Kai Boller, der in Hundsdorf auf 300.000 Quadratmetern Wald und Wiese Bisons züchtet.

Die Tiere weiden rund um den „Sonnenhof" der Familie Boller in Hundsdorf bei Höhr-Grenzhausen, die im eigenen Hofladen eine ganze Warenpalette aus Bisonfleisch anbietet. Die Nachfrage ist riesig und bundesweit. Hinter dem Erfolgskonzept stehen Landwirt Kai Boller und Fleischermeister Eckhard Kleppel aus dem benachbarten Nauort. Mast und Aufzucht von Tieren für die Fleischerzeugung finden heute – leider – größtenteils in Stallungen statt. Doch es geht auch anders … ganz anders, wie eine Wanderung um den Hundsdorfer Sonnenhof der Familie Boller beweist. Denn das Areal ist mit 300.000 Quadratmetern riesig und wo sich gerade die Bisonherde tummelt, bestimmt hier nicht der Mensch, sondern die über 50 Tiere selbst. So kann es passieren, dass man zunächst viel Wiese und Wald kennen lernt, vergeblich aber nach Bisons Ausschau hält.

„Es sind Wildtiere, die das ganze Jahr über draußen sind", erklärt Kai Boller die Bison-Philosophie ganz im Sinne seiner Tiere. Die fühlen sich bei 40 Grad Plus genauso wohl wie bei 40 Grad Minus. Allein die Übergangszeit im November, wenn es nach sonnigen Herbstagen nasskalt wird, so hat Boller einen „Tick" seiner Bisons festgestellt, lässt die Herde im ganzjährig offen stehenden Stall auftauchen. Wird es dann Winter, sind sie wieder unterwegs.

Freude über eine gute Auftragslage: Landwirt Kai Boller und Fleischermeister Eckhard Kleppel.

Kundenideale bei Haltung und Verarbeitung erfüllt

Seit 2006 züchtet der Landwirt die beeindruckenden Tiere, denen man die Kraft förmlich ansieht. In der Beschleunigung hängen sie einen Menschen locker ab, und auch bei der Höchstgeschwindigkeit von 50 km/h sehen Usain Bolt & Co. eher schneckig aus. Entsprechend respektvoll gestaltet sich der Umgang mit den Tieren, denn wenn die Herde geschlossen Fahrt aufnimmt, vibriert der Boden weithin, sind 25 Tonnen reinste Muskelpakte unterwegs. Es ist die Grundlage für das, was Kai Boller im eigenen Hofladen und damit aus erster Hand an zahlreichen Wurst- und Fleischsorten aus Bison anbietet. Und weil die Erzeugung der Nahrungsmittel hier nicht nur nachvollziehbar ist, sondern auch den Ansprüchen der Kunden auf tierfreundliche Aufzucht und handwerklich hochwertige Verarbeitung gerecht wird, ist die Auftragslage sehr gut. Bei der Fleischverarbeitung arbeitet Boller mit Fleischermeister Eckhard Kleppel zusammen, seit 17 Jahren Innungs-Obermeister und ein Mann mit viel Erfahrung. Die Nähe zum Nachbarort Nauort war ein weiteres Argument für die Kooperation.

Selbstständiger Fleischermeister Kleppel aus Nauort.

So haben Kleppel und Boller gemeinsam Rezepturen entwickelt, die für einmalige Geschmackserlebnisse und kulinarische Kompositionen sorgen. Bei den Zutaten sind die beiden pingelig, denn außer Bison hat kein anderes Fleisch etwas im Endprodukt zu suchen. Selbst Speckwürfel vom Schwein als „kleiner Zusatz" sind tabu. Und auch bei den Früchten, die der Wurst beigefügt sind, kommen „geheime Indianerrezepturen" zum Einsatz. Beeren und Nüsse werden – feindosiert – zugegeben und schaffen einen Hauch von Wild-West auf dem Gaumen.

Hier geht's mit dem Smartphone zum Filmbeitrag aus HwK-TV vom 19. September unter www.youtube.com/user/hwktv

Die Produkte sind hochwertig und fernab der Schnäppchenmentalität einer Supermarkt-Fleischtheke – „was auch gut so ist, denn der bewusste Umgang mit dem Lebensmittel Fleisch ist mir wichtig, besonders, wenn man mit den Tieren zusammenlebt". Entsprechend lautet die Formel „Angebot und Nachfrage": Wurst ist wieder da, wenn ein Bison geschlachtet wird.

Steckbrief: „Boller & Kleppel"

Bison-Fleischwaren | Zucht, Schlachtung, Verarbeitung, Angebot aus einer Hand | www.bison-vom-sonnenhof.de

nachtdertechnik
Höhepunkte im Programm
diese Stoffe, werden wir krank. Besonders hart trifft
Tel.: 0261/ 398-512, Internet: www.hwk-koblenz.de/ndt