

Angus Rinder aus Kleinenberg begeistern Züchter und Feinschmecker. In ganz Europa gefragt



Johannes Hibbeln (links) und Franz Loer haben sich als Züchter voller Überzeugung für die Angus-Rinder entschieden. Die robusten Tiere haben ein gutmütiges Wesen, sind pflegeleicht und ihr Fleisch begeistert Feinschmecker in ganz Europa. Foto: Hanne Hagelgans

Von Hanne Hagelgans

Lichtenau (WB). Die Schwarzbunten haben Kolleginnen bekommen. Über die Weiden, die in Kleinenberg zurzeit so trocken und dürr sind wie überall sonst auch, schreiten gemächlich Aberdeen-Angus-Rinder. Und mit denen kennt sich kaum jemand so gut aus wie Johannes Hibbeln, Mitglied der Weidegemeinschaft Kleinenberg.

Quelle: Westfalen-Blatt:

<http://www.westfalen-blatt.de/OWL/Kreis-Paderborn/Lichtenau/3439807-Angus-Rinder-aus-Kleinenberg-begeistern-Zuechter-und-Feinschmecker-In-ganz-Europa-gefragt>

IG Angus-Züchter-Treffen am 11.08.2018

»Steak vom Black Angus« findet sich auf vielen Speisekarten der gehobenen Gastronomie und verspricht neben einem gepfefferten Preis auch einen ganz besonderen Fleischgenuss. Hibbeln muss darüber schmunzeln. Denn das »Black« beziehe sich ausschließlich auf die Fellfarbe des Tiers, die mit der Fleischqualität natürlich nicht das Geringste zu tun hat.

Genuss aber dürfe man von einem Angus-Steak durchaus erwarten, weiß der Kleinenberger. Er ist seit 18 Jahren ein erfolgreicher Angus-Züchter. Kürzlich, erzählt er mit einem Schmunzeln, habe er Tiere aus seiner Zucht sogar nach Frankreich verkauft, das mit seinen Rassen Limousin und Charolais als das Mutterland der Fleischrinderzucht gilt. Angus seien halt noch einen Tick besser, haben sein Kunde berichtet.



Mit einer sanften und absolut gewaltfreien Methode, die von »Pferdeflüsterer« Monty Roberts inspiriert ist, gewöhnt Johannes Hibbeln die jungen Rinder in kurzer Zeit ans Halfter. Foto: Hanne Hagelgans

Und mit dieser Meinung steht er nicht allein. Europaweit seien die Rinder gefragt wie nie, berichten Johannes Hibbeln und Franz Loer aus Bad Wünnenberg, der ebenfalls Züchter und stellvertretender Vorsitzender der Interessengemeinschaft Angus-West ist.

»Früher war Fett im Fleisch verpönt«, erläutert Hibbeln an einem rohen Angus-Steak, das von kleinen Fetteinlagerungen gesprenkelt ist, »das ist heute anders.« Denn der klassische große Braten kommt nur noch selten auf den Tisch. Verbraucher braten heute ihr Rindfleisch als Steak oder Burger lieber kurz in der Pfanne oder auf dem Grill. Damit das nicht trocken, sondern lecker

Quelle: Westfalen-Blatt:

<http://www.westfalen-blatt.de/OWL/Kreis-Paderborn/Lichtenau/3439807-Angus-Rinder-aus-Kleinenberg-begeistern-Zuechter-und-Feinschmecker-In-ganz-Europa-gefragt>

wird, braucht es schon ein bisschen Fett. Und genau dieses intramuskuläre Fett bringen die Angus-Rinder mit. Verglichen mit den eher mageren Milchkühen wirken die etwas kleineren Fleischrinder rundlich und kompakt.

Aufzucht ohne Kraftfutter

»Unsere Tiere stehen das ganze Jahr über draußen und bekommen nicht ein Gramm Kraftfutter«, erzählt Hibbeln. Dass sie so anspruchslos sind und extensiv gehalten werden können, sei aber nur einer in einer ganzen Reihe von Vorteilen. Die Tiere seien ruhig, gutmütig und – ebenfalls nicht unwichtig – leichtkalbig. Heißt: Die Mutterkühe bringen ihre Kälber in aller Regel unkompliziert und ohne menschliche Hilfe zur Welt.

»90 Prozent aller Mutterkuhhalter sind im Nebenerwerb tätig«, weiß Hibbeln. Sie können also gar nicht jederzeit nachschauen, ob bei einer Mutterkuh die Geburt ansteht und Hilfe gebraucht wird. »Wenn ich bei meinem Rundgang am Morgen eine hochträchtige Kuh sehe, die sich auf der Weide von der Herde absondert, weiß ich schon: Heute Nachmittag ist bestimmt das Kalb da«, erzählt Hibbeln.

Johannes Hibbeln geht mit seinen Rindern einen absolut gewaltlosen Weg, um sie daran zu gewöhnen, sich am Halfter führen zu lassen. Dass das innerhalb kurzer Zeit klappt, liegt an der sanften Methode, die der von »Pferdeflüsterer« Monty Roberts gleicht, und auch am ausgeglichenen Charakter der Tiere.

Perfektes Angus-Rind muss viele Kriterien erfüllen

Auf Einladung der IG Angus-West hat Hibbeln jetzt während eines Seminars rund 30 Züchter aus Rheinland-Pfalz, Nordrhein-Westfalen und dem Saarland beraten. Eine lange Reihe von Merkmalen, angefangen bei der Form des Kopfes über die Klauen bis zur Länge des Rückens, definiert das perfekte Angus-Rind.

Wie nahe ein bestimmtes Tier dem Ideal kommt, wird pro Merkmal auf einer Skala von 1 bis 9 verzeichnet. Ist eine Kuh in einem bestimmten Punkt unterdurchschnittlich, liegt also unter 5, empfiehlt es sich, sie von einem Bullen decken zu lassen, der in diesem Merkmal deutlich über dem Durchschnitt liegt, um die Herde zu verbessern.

Während das bei körperlichen Eigenschaften zuverlässig, wenn auch nicht bei allen gleichzeitig, funktioniere, bleibe es bei der Farbe ein Lotteriespiel, sagt Hibbeln. Denn die schwarze Fellfarbe ist dominant. Ein roter Bulle zeugt daher keineswegs immer rote Kälber. Und darum stimmt der Posten »Black Angus« eben auf den meisten Speisekarten doch.

Quelle: Westfalen-Blatt:

<http://www.westfalen-blatt.de/OWL/Kreis-Paderborn/Lichtenau/3439807-Angus-Rinder-aus-Kleinenberg-begeistern-Zuechter-und-Feinschmecker-In-ganz-Europa-gefragt>