Gans SCHÖN HIER!

LANG LEBE DAS GEFLÜGEL! AUF JEDEN FALL LÄNGER ALS IN DER STALLMAST. UNSER GENUSSJÄGER UWE BAUMANN HAT SICH AUF DEN WEG ZU EINEM ERZEUGER GEMACHT, BEI DEM DIE TIERE SOGAR MANCHMAL AN ALTERSCHWÄCHE STERBEN

TEXT: UWE BAUMANN · FOTOS: PAUL GÄRTNER

Wo ist denn jetzt das Federvieh? Schon seit einer Dreiviertelstunde dappe ich nun Werner Volk auf seinem Hof hinterher. Es ist wie verflixt! Man kommt einfach nicht voran! Warum? Weil für einen Food-Hunter wie mich – einen Genussjäger, ums ins Deutsche zu übersetzen – hier zu viele spannende Dinge passieren. Ganz klar: An den wohlgenährten Berkshire-Schweinen am Rande von Büchenbronn bei Pforzheim kommen wir ebenso wenig vorbei wie an den herrlich anzusehenden Wagyu- und Angus-Rindern auf der saftigen Weide. Wenn ich mir nur vorstelle, wie saftig dieses Fleisch später mal auf dem Teller liegen wird …

Aber zur Sache. Schließlich ist mein erster Auftrag als Food-Hunter für die #heimat-Redaktion, das beste Geflügel im Schwarzwald zu finden. Das Erfreuliche vorweg: Es gibt von Süden nach Norden eine ganze Reihe von Züchtern, die alles andere als 08/15-Fleisch in ihren Ställen großziehen. Weit entfernt von ekelhafter Geflügelgroßmast. Genährt von dem, was im Schwarzwald so wächst. Puten, die statt drei Monaten auch mal ein Jahr alt werden dürfen. Und Enten, die von ihrem Gehege aus Tagesausflüge zu einem nahen Teich machen können. Einer dieser Züchter ist Werner Volk, eigentlich Diplom-Ingenieur und IT-Unternehmer. Seit vielen Jahren ist Werner aber wie versessen darauf, bestmögliches Fleisch durch bestmögliche Haltung gepaart mit Tierwürde zu produzieren. Und genau deshalb bin ich hier im Pforzheimer Stadtteil Büchenbronn gelandet. ›

Freilebendes Geflügel

SO SOLLTE ES EIGENTLICH IMMER SEIN

Food-Hunter

Isst gern, gut und nachhaltig: Uwe Baumann, 58. Als Buchautor, Moderator und Initiator des Projekts „Kosmos Schwarzwald“ kommt der Lahrer Tausendsassa viel rum in der Region. Für #heimat notiert er künftig als Genussjäger seine kulinarischen Geheimtipps. Willkommen an Bord, Uwe!

Der Hofherr und sein Federvieh: Werner Volk spaziert durch sein Geflügelgehege. Von den Perlhühnern (Mitte) werden auch die köstlichen Eier ab Hof verkauft. Während die Puten (2. Bild v. li.) wieder vom Baum runtergeflattert sind, hält der Pfau von oben Ausschau nach Feinden (links)

Und da, endlich, höre ich's: putputputput. Klingt nach Pute. Direkt unterhalb der Rinderwiese stehen sie auf einer riesigen Grünfläche. Ganz am Rand, im kühlen Schatten der Bäume: Barberie-Enten, Pommerngänse, Perlhühner. Fehlen nur noch die Bronzeputen selbst.

VON PUTEN, DIE AUF ÄSTEN SITZEN

„Wo sind die denn?", frage ich Werner. „Da oben", sagt der Züchter und zeigt Richtung Baumkrone. Tatsächlich! Diese Geflügelbrocken mit ihren roten Halslappen haben es sich auf den Ästen einer alten Eiche bequem gemacht. Genauso wie der Pfau der Sippe, dessen Aufgabe es ist, die geflügelten Kollegen mit lautem Geschrei vor Angreifern zu warnen.

Warzenenten, Lachshühner, Pommerngänse – die Rassen, die sich Werner ausgesucht hat, sind alt. Warum? Weil's besser schmeckt und sich die Tiere nicht selbst die Federn herausrupfen. „Hybridgeflügel kommt mir nicht in den Stall", sagt Werner, der die Tiere so natürlich wie möglich leben lässt. Alle sind flugfähig – und flattern auch schon mal davon. Länger leben als ihre bedauernswerten Artgenossen in der Großmast dürfen sie ohnehin. Statt drei bleiben die Enten etwa neun bis zwölf Monate auf der Wiese. Und wenn sie aus irgendeinem Grund nicht im Geflügelschlachthof in Vaihingen-Enz, wohin sie Werner immer persönlich bringt, geschlachtet werden, dann dürfen sie bis ans Ende ihrer Tage bleiben. Schlachtzeit ist in der Regel im Herbst und Winter. Wie früher. „Es muss nicht alles immer verfügbar sein", sagt Werner.

LEIDENSCHAFT FÜR BESTE QUALITÄT

Seine Kunden, die bisher ausschließlich über Mund-zu-Mund-Propaganda auf den Hof gefunden haben, danken ihm für diese Mühe. „Das Schöne ist: Die Leute kaufen bei mir nicht nur das Fleisch, sie wollen auch alles darüber wissen", erzählt Werner. Dass es noch so viele gibt wie ihn, die mit Leidenschaft Wert auf artgerechte Haltung und beste Fleischqualität legen – das macht ihn zufrieden.

Dabei könnte Werner als IT-Unternehmer eigentlich auch in einer Villa am Pool liegen. „Das wäre mir aber zu langweilig", meint er. Stattdessen kaufte sich die Familie vor fünf Jahren den Hof, der ursprünglich eine Pferdepension war, und baut ihn seither nach und nach um. „Meine Tochter ist Springreiterin, das passte", erzählt er. Aus den Ställen heraus wiehert es. Auch international erfolgreiche Springpferde sind darunter. Aber das wäre schon wieder eine ganz andere Geschichte. #

WO GIBT'S SONST NOCH LECKERES GEFLÜGELFLEISCH?

Hähnchen, Puten, Enten & Gänse zum Beispiel vom Lindenhof Ebner in Dachsberg (www.lindenhof-ebner.de), Enten und Gänse vom Riesterer Hof im Münstertal. Und garantiert Antibiotika-freie Hähnchen bekommt Ihr bei Anne Körkel in Kehl-Bodersweier (www.annes-hahnauer.de)

WAGYU UND ANGUS

Auf dem Hof von Werner und seiner Tochter Cornelia Volk geht es neben den Pferden in erster Linie um Rinder und Schweine: Um köstliches Wagyu- und Angusfleisch, um bunte Bentheimer und Berkshire-Schweine. Neben dem Geflügel hält der Hofherr zudem noch Schafe und Ziegen. Der hofeigene Laden ist zu Schlachtterminen, die im Internet bekanntgegeben werden, geöffnet. Das Fleisch gibt es auf Vorbestellung. Alle Infos unter www.wagyu-angus.de