

Ganz in Ruhe zum Genuss

TEXT: SVEN BERNHAGEN | FOTOS: THOMAS MEYER

Was sich auf den Weiden und in den Ställen von Werner Volk in Büchenbronn tummelt, lässt das Herz von Fleischliebhabern höher schlagen: Auf den idyllischen Höhen am Rand des Nordschwarzwalds hält er allerlei Schafe, bunt gemischtes Geflügel, alte, selten gewordene Schweinerassen und als Krönung Aberdeen-Angus- und Wagyu-Rinder. Das Fleisch verkauft Volk ausschließlich in seinem kleinen Hofladen. Ihm ist aber nicht nur wichtig, was auf dem Teller landet. Zur Philosophie des 55-Jährigen gehört auch, dass die Tiere vorher ein gutes Leben hatten. „Heimatstark“ hat sich auf dem Hof umgesehen.



Entspannt mit Blick auf Grunbach: Die Aberdeen-Angus- und Wagyu-Rinder auf der Büchenbronner Weide.

Weitere Infos und Kontakt unter: www.wagyu-angus.de

Zufrieden blickt Werner Volk über die Weiden hinweg und lässt den Blick über die Baumwipfel nach Grunbach schweifen. In aller Ruhe grasen die Rinder, während nebenan eine Pute in einen Baum flattert, die Hühner gackern und sich die Schweine in ihrem Gehege an Bürsten schrubben und zufrieden grunzen. Und Volks Lächeln verrät: Genau so hat er sich das vorgestellt, als er den Hof an der Grunbacher Straße 101 vor fünf Jahren übernommen hat.

„Am Anfang war das ein Pensionspferdehof, aber das war nicht das, was ich wollte“, erzählt er. Also hat er eine Tierzucht aufgebaut: Schafe, Geflügel, selten gewordene Schweinerassen. „Klein, aber fein“, wie er sagt. Vor allem aber hält er neben Aberdeen-Angus-Rindern eine Wagyu-Herde. „Die einzige im Nordschwarzwald“, betont Volk. Das Fleisch gilt unter Kennern weltweit als das beste, aber auch teuerste.

Volk stammt von einem Bauernhof im Südschwarzwald bei Freiburg. Dem elterlichen Betrieb hat er den Rücken gekehrt, um Maschinenbau zu studieren. Erst spät hat er wieder zu seinen Wurzeln zurückgefunden – zum einen über seine Tochter, zum anderen übers Essen.

„Ich will selbst was Gutes essen, also will ich auch hochwertige Nahrungsmittel produzieren“, erklärt er seinen Ansatz. Ausschlaggebend für die Suche nach einem Hof sei aber gewesen, dass er einen Platz gebraucht hat für die Springpferde seiner Tochter Cornelia. „Die reitet sehr erfolgreich bei internationalen Wettbewerben“, erzählt Volk. Zehn eigene Turnierpferde stünden derzeit in den Ställen. In der angeschlossenen Reithalle steht dagegen gerade eher schon der Genuss in Form von Maischefässern im Mittelpunkt: „Marille, Pflaume, Apfel, Birne, Kirsche – alles von den Streuobstbäumen ringsum. Da lassen wir in Remchingen Schnaps draus brennen – ein erster Versuch.“ Insgesamt bewirtschaftet der

„Wir zaubern auch nicht. Wir lassen den Tieren lediglich Zeit und Auslauf und füttern sie ordentlich.“

Werner Volk über das Geheimnis guten Fleisches.

Diplom-Ingenieur etwa 45 Hektar Wiesen rund um den Hof in Büchenbronn. Hier gewinnt er das Raufutter für seine Tiere, was in diesem Jahr keine leichte Sache war: „Die Heuernte im Juni war gut, aber dann gab's aufgrund der Trockenheit keinen zweiten Schnitt mehr.“ Die gesamte Fläche sei FFH-Gebiet. Flora-Fauna-Habitat steht für Landschafts- und Naturschutz. „Wir verwenden hier keine Herbizide, keine Insektizide, keinen Kunstdünger und in der Tierzucht keine Antibiotika“, verdeutlicht Volk. Es ist ein buntgemischtes Völkchen, das sich da auf seinen Weiden und in seinen Ställen tummelt. „Eines meiner Anliegen ist der Erhalt bedrohter Haustierrassen“, sagt Volk beim Rundgang über den Hof. An einem Gatter bleibt er stehen und ruft: „Mädels, kommt mal her!“ Mit einem lauten „Mäh“ stürmen rund 50 Schafe und

Viele der Schafe sind derzeit trächtig. Im Januar werden die Lämmer erwartet.

Bunt gemischt: Beim Geflügel findet sich von Pute bis Lachshuhn alles.

Schön marmoriert: Werner Volk zeigt, was Gourmets schätzen. Das Wagyu-Rumpsteak ist von feinen Fettäderchen durchzogen.

Neugierig und aufgeweckt: Die Berkshire-Ferkel.

Ziegen verschiedener Rassen neugierig heran. Viele sind trächtig. „Da werden wir Ende Januar Lämmer haben.“ Weiter geht's zum Geflügel: Perlhühner, Pommerngänse, Barbarieenten, Lachshühner oder Bronzeputen laufen und flattern auf der großen Wiese wild durcheinander. Rund 90 Tiere sind es insgesamt. Die liefern nicht nur Fleisch, sondern auch Eier. So gibt's im Hofladen so Exotisches wie Puten- und Perlhühner. Sogar das ZDF ist durch Volks Internetauftritt schon auf die Geflügelzucht aufmerksam geworden und hat kürzlich einen Beitrag für die Drehscheibe gedreht. An Schweinen hält Volk derzeit etwa 45 Stück. Die Rassen hat er sich ganz gezielt ausgesucht: „Wir haben rot-braune Duroc-Schweine. Das ist eine alte amerikanische Landrasse mit einem hohen Muskelfleischanteil.“ Daneben stehen die weitgehend schwarzen Berkshire-Schweine. „Eine alte englische Rasse, von der sogar die Königsfamilie eine eigene Herde hält“, erklärt Volk. Neugierig kommen die zwei Wochen alten Ferkel angetrabt und schnuppern mit ihren weißen Schnauzen. Auch Bunte Bentheimer finden sich

„Mit Kobe-Rind und Wagyu ist es wie mit Sekt und Champagner: Wenn ein Wagyu in Japan aus der Region Kobe kommt, ist es ein Kobe-Rind.“

Werner Volk zum Thema Herkunft und Namensgebung – wobei es im Detail bei Sekt und Champagner zudem Herstellungsunterschiede gibt.

in Büchenbronn – eine alte Landschweinerasse aus Norddeutschland, die sich nicht für die Massentierhaltung eignet und deshalb andernorts fast verschwunden ist. „Auf 30 Quadratmetern könnte ich der Verordnung nach 30 Schweine halten“, sagt Volk: „Hier bei uns hat ein Schwein 30 Quadratmeter Platz.“ Kürzlich seien Vertreter des Landwirtschaftsministeriums Baden-Württemberg da gewesen, um sich die Haltungsbedingungen unter dem Aspekt des Tierwohls anzuschauen. „Die waren begeistert“, freut sich Volk: „Es hieß, wir seien ein außergewöhnlicher Betrieb.“ Aber nicht nur Platz bekommen die Tiere, sondern auch Zeit. Volk ist überzeugt, dass sich das nachher in der Fleischqualität auszahlt. „Mast Schweine werden in drei Monaten auf 90 Kilo Schlachtgewicht hochgezüchtet – wo soll da der Geschmack herkommen?“ Bei Volk haben die alten Rassen zwischen zwölf und 14 Monaten, um zu wachsen: „Dann bekommt man ein schön marmoriertes Fleisch.“

Volks ganzer Stolz sind aber die Rinder. 20 schwarze Aberdeen-Angus und Wagyu stehen auf der Weide. „Die liefern das beste Steak – dunkelrot und zart marmoriert.“ Der Angus-Zuchtbulle kommt aus Schottland. Gut 800 Kilogramm bringt das Tier auf die Waage. Acht Muttertiere gehören zur Herde. Volk achtet darauf, dass sie genügend Auslauf bekommen: „Im Stall neigen sie nämlich zum Verfetten. Deshalb kriegen sie auch kein Mastfutter, sondern eine ei-

„Ich will selbst was Gutes essen, also will ich auch hochwertige Nahrungsmittel produzieren.“

Werner Volk über seinen Ansatz, den Hof zu führen.

gene Getreidemischung.“ Während in der Massenzucht die Rinder binnen sechs Monaten großgezogen werden, liegt das Schlachtalter der Aberdeen-Angus bei Volk bei 24 Monaten. Geschlachtet wird im Nordschwarzwald beim Schlachthof Klink in Neuweiler. „Ich bringe die Tiere abends hin, die übernachten in Boxen und werden am Tag darauf geschlachtet“, sagt Volk: „Das ist kein schöner Tag. Da fließt Abends auch mal ein Bier mehr.“ Noch ein Jahr länger auf der Weide bekommen die Wagyu-Rinder. Etwa 15 000 Euro koste ein Zuchttier und verfressen seien die Wagyu auch – der Getreideeinsatz sei viel höher als bei den Angus. „Ich habe vor fünf Jahren mit der Zucht angefangen, diesen September habe ich das erste schlachten lassen.“ Zwei Wochen musste das Fleisch in der Kühlkammer abhängen, dann kam Volk erstmals in den Genuss seiner eigenen Zucht: „Mein erstes Wagyu-Steak! Butterzart. Geschmacklich so intensiv, da wollte ich nicht mal Pfeffer dazu“, schwärmt er. Mit 120 Euro pro Kilo Rumpsteak hat das natürlich auch seinen Preis. Zum Vergleich: Das Dry-Aged-Angus-Steak liegt bei 65 Euro pro Kilo. Ein Kilo Berkshire-Schweinekotelett gibt's für 20 Euro.



Mit Herz und Verstand führt Werner Volk (rechts) seinen landwirtschaftlichen Betrieb. Führt „Heimatstark“ führte er PZ-Redakteur Sven Bernhagen über den Hof.



Der Dryage-Schrank im Hofladen ist gefüllt mit den besten Stücken von Rind, Schwein und Lamm.

VOLKS KÜCHENTIPP

Das perfekte Wagyu-Steak

Das Fleisch muss etwa drei Zentimeter dick geschnitten sein. Backofen auf 100 Grad vorheizen. Schmalz in die Pfanne geben und auf starke Hitze bringen. Das Steak von beiden Seiten je 90 Sekunden anbraten.

Das Fleisch in einer Schale für etwa 15 Minuten in den Backofen geben. Wenn die Kerntemperatur 48 Grad erreicht, kommt das Fleisch wieder raus und ruht weitere fünf Minuten.

Dann kommt das Steak noch einmal kurz in die Pfanne und wird von beiden Seiten je etwa 20 Sekunden erhitzt. Bei einer Kerntemperatur von 50 bis 54 Grad ist das Steak fertig (Medium rare). In etwa einen Zentimeter dicke Streifen aufschneiden und nach Wunsch mit grobem Meersalz und fermentiertem Pfeffer würzen.

ZAHL DES TAGES

12

Stufen – danach ist der Marmorierungsgrad von Rindfleisch in Japan unterteilt. Er zeigt an, wie sehr das Muskelfleisch von Fettäderchen durchzogen ist. Wagyu Kobe Beef muss mindestens die Marmorierungsstufe 6 aufweisen.

FLEISCH UND WURST

Nur im Hofladen

Sein Fleisch verkauft Werner Volk ausschließlich über seinen kleinen Hofladen in Büchenbronn. „Die Leute kommen, wollen sich umschaun und sind interessiert an den Abläufen“, schätzt er den direkten Kontakt. Sein Kundenkreis reicht von Stuttgart bis in die Pfalz.

Dass sein Fleisch zu Teilen Luxus ist und wohl eher ein Nischenprodukt bleiben wird, ist ihm klar. Als Wagnis sieht er das Ganze trotzdem nicht: „Es gibt einen Markt – die Frage ist nur, wie groß er ist.“ Zwei Tiere will er pro Jahr schlachten. Bis zu sechs seien möglich. „Aber erst einmal will ich alle Prozesse sicher in den Griff kriegen, ehe ich an eine Ausweitung denke.“

Zerlegen lässt Volk sein Fleisch bei der Metzgerei Wenz in Kandel: „Die machen mir auch besondere Schnitte wie Flat Iron, Flank Steak oder das Metzgerstück.“ Im Hofladen findet sich auch Wagyu-Braten für 30 Euro das Kilo. Sein Dryage-Schrank ist voll mit den besten Stücken von Schwein, Rind oder Lamm. Im Kühlschrank lagern reine Angus-Rindersalami oder Berkshire-Pfefferbeißer. Viele Freunde habe inzwischen auch sein Schweinespeck gefunden. Demnächst soll noch ein Hackwolf her, um Fleisch für edle Burger zu produzieren. Und einen Räucherofen will sich Volk bauen. „Die Projekte gehen mir nicht aus“, lacht er.

Der Hofladen (Grunbacher Straße 101, Büchenbronn) ist derzeit täglich von 15 bis 19 Uhr geöffnet. Kontakt: (0172) 7654581 oder info@wagyu-angus.de