Montag, 26. Februar 2018

14. Februar 2018, 2.57 Uhr

Willkommen



Thore Roßdeutscher

Thore Roßdeutscher wurde am 14. Februar 2018, 2.57 Uhr in der OsteMed-Klinik Bremervörde geboren. Thore wog 3 930 Gramm und war 56 Zentimeter groß. Über den Nachwuchs freuen sich seine Eltern Andrea und Frank Roßdeutscher in Zeven.

14. Februar 2018, 8.25 Uhr



Tammo Grafelmann

Tammo Grafelmann wurde am 14. Februar 2018 um 8.25 Uhr in der Bremervörder OsteMed-Klinik geboren. Tammo wog 3 500 Gramm und war 53 Zentimter groß. Es freuen sich die Eltern Janina und Olaf Grafelmann in Ostertimke.

Notdienste

Krankenhäuser

OsteMed-Klinik Bremervörde Gnarrenburger Straße 117 Tel. (0 47 61) 9 80-0

Elbe-Klinikum Stade Bremervörder Straße 111 Tel. (0 4141) 97-0

OsteMed Martin-Luther-Krankenhaus Zeven, Dr.-Otto-Str. 2, Zeven

Feuerwehr/Rettungsdienst Giftnotruf (05 51)19 24 0

Allgemeinärzte

Ärztlicher Bereitschaftsdienst Bundesweite Rufnummer: 116 117 Fahrdienst der Bereitschaftsärzte: Mo.. Di. und Do.: ab 19 Uhr. Mi. und Fr. ab 15 Uhr, sowie Sa., So. und an Feiertagen ab 8 Uhr jeweils bis zum Folgetag 7 Uhr. Zudem Sprechzeiten in der OsteMed-Klinik mittwochs und freitags 16 bis 19 Uhr sowie am Wochenende von 9 bis 12 und 16 bis 19 Uhr.

Augenärzte

Zentrale Rufnummer des augenärztlichen Notdienstes (0 41 41) 98 17 87 Sprechzeiten: Mo., Di., Do. von 20 bis 22 Uhr. Mi und Fr. 18 bis 22 Uhr und Sa., So. sowie feiertags 10 - 16 Uhr.

Kinderarzt

Notdienst im Elbe-Klinikum Stade Telefon (0 41 41) 66 08 66

Apotheken

Bahnhof-Apotheke, Bremervörde Tel. 0 47 61/9 77 60

Tipps Bäder

BREMERVÖRDE: Delphino, Am Lagerberg 36, ® 04761/809090, 6.15 bis 8 Uhr, 14 bis 21 Uhr.

Kommunales

GNARRENBURG: Sitzung des Ordnungs- und Feuer**schutzausschusses**, der Gemeinde Gnarrenburg, Rathaus, Bahnhofstr. 1, 18.30 Uhr.

Sitzung des Straßen-, Wege-, Umweltund Friedhofsausschusses der Gemeinde Oerel, Rathaus , Bohlenstr., 19 Uhr.

Die Vision vom Moorrind

Gesundes Fleisch aus der Region: Arbeitsgruppe mit Landwirten, Gemeinde, Landvolk und Fleischerei startet heute das Projekt "Gnarrenburger Weiderind"

Der Augustendorfer Christian Katt arbeitet beim Landvolk Bremervörde und züchtet selbst im Nebenerwerb Angus- und Galloway-Rinder.

Von Thomas Schmidt

GNARRENBURG. Rindfleisch aus der Region für die Menschen in der Region: Für diese Vision vom "Gnarrenburger Weiderind" und einer ökologisch vertretbaren und ökonomisch machbaren Landwirtschaft auf Moorböden engagiert sich seit Monaten eine Arbeitsgruppe von Landwirten, Landvolk Bremervörde, Gemeinde Gnarrenburg, einem Fleischermeister und einer Hausschlachterei. Heute ist ein besonderer Tag für die "Gnarrenburger Initiative". Bürgermeister Axel Renken spricht von einem "Testlauf", der erste Erkenntnisse über den weiteren Weg des Projektes und die Umsetzbarkeit der Kriterien für das "Gnarrenburger Weiderind" bringen soll. Denn heute wird ein Klenkendorfer Limousin-Rind von Jana Thobaben und Reinhard Voß aus Klenkendorf zur Hausschlachterei Viebrock nach Brauel gebracht und geschlachtet.

Und schon in der nächsten Woche ist ein weiterer wichtiger Schritt im Rahmen des "Testlaufs" geplant: Jana Thobaben und ihr Vater Reinhard Voß werden erstmals erleben, wie ihr Weiderindfleisch schmeckt, wenn Fleischermeister Stefan Gawehn im Rahmen einer Präsentation mit allen Projektpartnern das Fleisch zubereitet. Auch darüber wird die BZ berichten.

"Wir sprechen in der Arbeitsgruppe oft darüber, welche selbstdefinierten Ansprüche an das Tier, an die Haltung, an die Fütterung, die Schlachtung zu stellen sind. Alles ist auf einem gutem Wir sind sehr gespannt", blickt Renken auf die nächste Phase des Testlaufes, an dessen Ende vielleicht die Gründung einer Erzeugergemeinschaft – eines Vereins, einer Genossenschaft oder losen Gemeinschaft stehen kann. "Alles ist noch im Fluss. Wichtig ist, dass wir jetzt anfangen und uns für neue Wege öffnen", betont Renken.

Das sieht Jana Thobaben genauso. Sie arbeitet bei der Kreisstraßenmeisterei und ist im Nebenerwerb Jungzüchterin aus Leidenschaft. Gemeinsam mit ihrem Vater Reinhard Voß kümmert sich die 23-Jährige um über 30 Limousin-Rinder auf dem kleinen Nebenerwerbsbetrieb in Klenkendorf. Die preisgekrönte Jungzücherin hofft, dass das Projekt dazu beiträgt, den Blick des Verbrauchers für den wirklichen Wert von Lebensmitteln zu schärfen. "Es geht mir um mehr Wertschätzung für gute landwirtschaftliche Produkte – und zwar für die gesamte Nahrungskette", sagt Jana Thobaben, "die für das Projekt brennt" (Renken). Sollte das Projekt gelingen, sieht die Jungzüch-



Limousin-Rinder in Klenkendorf: Reinhard Voß und Jana Thobaben verbinden große Hoffnungen mit dem Testlauf für das Projekt vom "Gnarrenburger Weiderind".

>>> Weidetierhaltung und der Aufbau eine regionalen Vermarktungsschiene sind eine große Chance für die Gemeinde Gnarrenburg. «



Gnarrenburgs Bürgermeister Axel Renken

terin darin einen wichtigen Beitrag für das Tierwohl, für den Schutz und die Pflege der Okosysteme und eine große Chance die "Förderung der Esskultur". Nicht zuletzt gehe es um eine gesündere Ernährung und um den Fortbestand der bäuerlichen Landwirtschaft in der Gemeinde Gnarrenburg. Ihr Motto: "Sieh, was Du isst.

Von Beginn an begleitet Christian Katt, Sozialversicherungsexperte beim Landvolk Bremervörde, das Projekt mit viel Energie. Im Nebenerwerb züchtet der Augustendorfer Angus- und Galloway-Rinder. "Das Projekt Vermarktung von regionalem Weiderindfleisch erweckt in mir die Hoffnung, dem geänderten Konsumverhalten

der Menschen » Regionale Lebensmittel zu entsprechen. Mein Eindruck ist.

dass sich die Christian Katt, Augustendorf

fragt. «

sind immer mehr ge-

Verbraucher mehr für die Herkunft und die Haltungsformen interessieren als früher. Weidemilch und andere Weideprodukte sind schon im Produktregal und erhalten Zuspruch", betont Katt. "Regionale Lebensmittel werden immer stärker gefragt", sagt Katt mit Blick auf die Redewendung "Regio ist das neue Bio". Die Hausschlachterei Viebrock in Brauel ziehe mit ihren regionalen Suppenartikeln durch die Märkte und erfreue sich ebenfalls großer Beliebtheit.

Umso mehr freut sich Katt, dass die Gnarrenburger Initiative in dem mittelständischen Unternehmen in der Region einen aufgeschlossenen Projektpartner gefunden hat. "Menschen freuen sich. Lebensmittel mit einer bekannten Herkunftsetikettierung kaufen zu können." Als weitere Hoffnung sieht er die Förderung der Weidetierhaltung.

Nutzen für die Natur

"Die Weidehaltung prägt ein landschaftliches Bild und ist immer wieder schön anzusehen." Auch die Natur profitiere von Bewirtschaftungsform. "Feldhase, Kiebitz und Co. sind Nutznießer der Weidehaltung", sagt Katt, der auch Reviersprecher in der Jagdgemeinschaft Augustendorf und Hegeringleiter der Jägerschaft Bremervörde ist.

"Die Landwirtschaft im Gnarrenburger Moor muss sich immer wieder gegen die bodenreicheren Regionen behaupten. Ausgleichszahlungen für landwirtschafltiche Nutzung auf Moorboden gibt es keine. Der Ertrag ist vergleichsweise weitestgehend deutlich geringer", beschreibt der 39-jährige Augustendorfer den Handlungsdruck. "Die landwirtschaftlichen Betriebe im Haupterwerb werden keine vollständige Umgestaltung durch diese Vermarktung vornehmen. Doch könnte die Weiderindvermarktung zum Beispiel für die Nebenerwerbsbetriebe eine neue Ausrichtung und Einkommenssicherung bedeuten", ist Katt überzeugt. Doch auch für Vollerwerbsbetriebe sieht er Vorteile. Vollerwerbslandwirte könnten zumindest teilweise, also in einer "gesonderte Sparte im Betrieb" mit dem "Gnarrenburger Weiderind" ins Projekt einsteigen.

"Viele Fleischrinderzüchter haben sich auf die so genannte Absetzervermarktung (Kälber werden mit sechs bis acht Monaten von der Mutterkuh abgenommen) spezialisiert. Die sehr guten Verkaufspreise auf den Auktionen bestätigen diese Nutzungsform. Was bei Bullenkälber mit sehr guten Preisen Absatz findet, ist bei den weiblichen Absetzern hingegen nicht mehr der Fall", beschreibt Katt eine weitere Motivation, das Projekt voranzutreiben. "Die weiblichen Tiere bringen im Durchschnitt 25 bis 35 Prozent weniger in den Geldbeutel (Bullen haben bessere Mastergebnis-

se) und könnten durch die eigene Aufzucht als Weidefärse einen deutlich besseren regionalen

Vermarktungsweg finden, als der herkömmliche Weg." In der Weidefärse sieht Katt eine wirkliche Perspektive für das "Gnarrenburger Weiderind".

Das Landvolk ist laut Katt bei dem Projekt gerne mit im Boot, weil eine gute Perspektive für die Zukunft erkennbar sei: "Auch wenn es keine Lösung für alle Betriebe sein wird, so werden doch so einige angesprochen und wer weiß denn schon, was daraus als nächstes entsteht?", zeigt sich der Augustendorfer optimistisch.

Für seinen Nebenerwerbsbetrieb strebt Katt zurzeit ein Bio-



Jana Thobaben mit Emmi.



Für den Klenkendorfer Reinhard Voß und seine Tochter Jana Thobaben ist heute ein besonderer Tag: Im Rahmen eines Testlaufs wird eines ihrer Limousin-Rinder zur Hausschlachterei Viebrock in Brauel gebracht.

zertifikat an. Das könne, müsse aber nicht für jeden Projektpartner eine Perspektive sein, meint Katt. "Das Galloway ist eine der Rindfleischsorten, die den Unterschied machen. Rindfleisch ist nicht gleich Rindfleisch: Gallowayrinder zum Beispiel benötigen durch ihr langsames Wachstum einiges mehr an Zeit bis zur Schlachtreife, und das Fleisch weist eine sehr feine Marmorierung auf", erklärt Katt. Wer Galloway-Fleisch kauft, kann sich sicher sein, kein Intensivmastrind zu essen. Das funktioniert einfach nicht", betont der Nebenerwerbslandwirt. Deshalb sei das Galloway-Rind das ideale "BioRind"!

Das Angus-Rind ist eines der sehr wenigen Rinderrassen, die intramuskuläres Fett aufweisen. Lediglich das Wagyu-Rind japanischen Ursprungs ("Kobe-Rind") habe ähnliche Fleischeigenschaften. "Durch diese Eigenschaft ist das Rindfleisch ebenfalls sehr schmackhaft."

LOKALES | 13

Ideale Weiderinder

Angus- und Galloway-Rinder sind nach Überzeugung Katts ideale Extensivweiderinder, deren eigener Anspruch an Grasqualität nicht zu hoch sei und die zudem den Unterschied im Geschmack

"Regionale Lebensmittel sind immer mehr gefragt", weiß Katt und hofft, dass der Verbraucher für Qualitätsfleisch aus der Region vor der eigenen Haustür auch bereit ist, einen angemessenen Preis zu bezahlen. Erste Signale, dass weitere Landwirte und Fleischereien beim Projekt mitmachen wollen, gebe es bereits, freuen sich Thobaben, Voß und Katt im Gespräch mit der Redaktion.

Vorläufige Kriterien für das "Gnarrenburger Weiderind"

- wahl in extensiver Weidehaltung (Beispiel Galloway) oder regionale Rinderrassen (Beispiel Angus, Limousin, Charolais). Die Rassenwahl ist regional und extensiv
- Weidetage

Sommerweide über mindestens 120

- band

- und Liegeplätze in den Wintermonaten
- Stunde Fahrzeit, maximal 40 Kilometer
- und Heu aus der Region, keine intensive Mast durch Maissilage, Ausnahmen sind transparent darzustellen.
- zur Gnarrenburger Region und Umge-
- Öffentlichkeitsarbeit der Erzeugergemeinschaft zugänglich.

Quelle: Katt, Landvolk BRV

Modellregion Gnarrenburg

- Im bereits laufenden Modellprojekt zur Umsetzung einer torf- und klimaschonenden Grünlandbewirtschaftung (BZ berichtete) finden sich Anknüpfungspunkte für "weiterführende "Gebietsentwicklungsaktivitäten", die über die Projektaufgaben hinausgehen.
- Zu diesen "Gebietsentwicklungsaktivitäten" gehört zum Beispiel die Vermarktung regionaler landwirtschaftlicher Produkte, aber auch das Thema Tourismus.
- Das Modellprojekt unterstützt die "Gnarrenburger Initiative", die zur Vermarktung regionaler Produkte von lokalen Akteuren aus Landwirtschaft, Wirtschaft, Verwaltung und Verbänden gegründet wurde.

Hervorgegangen sind sowohl das Modellprojekt zur Umsetzung einer torf- und klimaschonenden Grünlandbewirtschaftung als auch die "Gnarrenbuger Initiative" aus den jahrelangen Diskussionen und Kontroversen um die Zukunft des Gnarrenburger Moores, nachdem die Torfindustrie versucht hatte, weitere Flächen für die Torfgewinnung genehmigen zu lassen. Die in zwischen wieder aufgelöste "Bürgerinitiative zum Erhalt unserer Moore und für die Zukunft unserer Dörfer" hatte erfolgreich gegen die Anträge auf Neugenehmigung gekämpft und bereits kurz nach ihrer Gründung erste Überlegungen zur Vermarktung regionaler Produkte aus dem Gnarrenburger Moor aufgegriffen. (ts)