



Bevor das Fleisch verarbeitet werden darf, muss der Tierarzt es auf Endoparasiten untersuchen.



Henrik Staar beantwortet gerne die Fragen der interessierten Verbraucher.



Fleisch, Schwarte, Zwiebeln, Semmeln und Gewürze werden für die Leberwurst durch den Fleischwolf gedreht.

## Gut Hirschaue: „Wildes“ regional und artgerecht

Auf dem Familienbetrieb Gut Hirschaue in Birkholz bei Beeskow, süd-östlich von Berlin werden Damhirsche, Rothirsche, Mufflons und Märkische Sattelschweine ökologisch gehalten. Alle Tiere werden in der eigenen Fleischerei verarbeitet und großteils über den Hofladen und die hofeigene Wildgaststätte vermarktet. Hier setzen die Brüder Michael und Henrik Staar auf Regionalität. Einmal im Jahr haben Verbraucher die Möglichkeit, bei einer Schlachtung dabei zu sein und frische Wurstwaren selbst herzustellen.

### Dezentrale Struktur mit eigener Verarbeitung

Der Standort in Brandenburg ist nicht gerade ideal: karges Land und ertragsschwache Böden. Dennoch haben die Brüder Staar mit ihrer ökologischen Wildtierhaltung großen Erfolg. Im Jahr 1992 hat Vater Hartmut Staar mit Gründungspartner Matthias Schrader die ersten Gehegeflächen gebaut. Dazu wurden nicht nur Zäune gestellt, sondern auch Bäume, Sträucher und Hecken angelegt. Ein Jahr später zog das erste Damwild in das Gatter.

„Grundidee war, Wildfleisch zu produzieren, zu dem Verbraucher eine Beziehung haben.“

„Die Grundidee war, Wildfleisch zu produzieren, zu dem Verbraucher eine Beziehung haben“, resümiert Henrik Staar. 1997 hat der Familienbetrieb schließlich eine eigene Fleischerei

in Betrieb genommen und stellt seine Produkte nach ökologischen Richtlinien her. Die Tiere werden in ihrer natürlichen Umgebung, auf der Weide, erlegt. „Das erspart ihnen den stressigen Transport zum Schlachthof, setzt aber eine Verarbeitung in der Nähe voraus“, erklärt Henrik Staar.

### Hausschlachtung für Verbraucher auf dem eigenen Betrieb

An einem Tag im Februar machen sich Vater Staar und Fleischer Manuel Medjczyk früh morgens auf den Weg zur Weide der Märkischen Sattelschweine, einer Gebrauchskreuzung aus

Wildschwein und dem vom Aussterben bedrohten Deutschen Sattelschwein. Für die bevorstehende Hausschlachtung soll ein Schwein geschossen und verarbeitet werden. Der Abschuss der Schweine auf der Weide ist möglich, da durch die Einkreuzung von Wildschweinen die Schweinehaltung auf dem Gut Hirschaue als landwirtschaftliche Wildhaltung gilt. Gut Hirschaue ist einer von vielen Unterstützern des Slow Food e. V., einem Verein, der sich für verantwortungsvolle Landwirtschaft und Lebensmittelherstellung einsetzt sowie Verbraucher und Produzenten näher zusammenbringt.

Während das Schwein bereits im Schlachthaus am Haken hängt, kommen die ersten Gäste, die ebenfalls Anhänger der Slow Food-Bewegung sind. Sie wollen bei der Zerlegung und Verarbeitung dabei sein und erfahren, wie man Wurst herstellt. Am gedeckten Tisch in der Gaststätte werden die Gäste von Henrik Staar und den beiden Fleischermeistern Manuel Medjczyk und Martin Schulze begrüßt. Bei heißem Kaffee und selbst gebackenem Kuchen stimmen die Teilnehmer demokratisch darüber ab, was sie an diesem Tage aus dem Schwein herstellen wollen. Schnell ist man sich einig: Blut- und Leberwurst, frisches Zwiebelmett, Schmalz, Schnitzel und Kotelett möchten die Besucher diesmal mit nach Hause nehmen, denn sämtliche Fleisch- und Wurstwaren des geschlachteten Schweines werden zum Selbstkostenpreis unter den Teilnehmern aufgeteilt.

### Selbst verarbeiten stärkt das Bewusstsein für die Herkunft

Dann geht es in die Praxis der Wurstherstellung, die mit einer Fleischschau im Schlachthaus beginnt. Hygiene wird hier groß geschrieben, ohne Schutzbekleidung darf keiner rein. Der Tierarzt Dr. Eberhard Sradnick untersucht unter dem Mikroskop die Fleischproben auf Endoparasiten. „Es bewegt sich nichts, das Schwein kann bedenkenlos gegessen werden“, scherzt der Tierarzt. Henrik Staar erläutert den Teilnehmenden die Aufzucht und Haltung der Schweine auf dem Betrieb und die Vorteile einer ökologischen Tierhaltung. Während die Schweinehälften zerlegt werden, erklären die Fleischer, welche Teilstücke für die unterschiedlichen Wurstsorten verwendet werden. „Die Lebens-



Das Befüllen der Naturdärme wird von den Teilnehmern übernommen.



Märkische Sattelschweine: eine Kreuzung aus Wildschwein und Deutschem Sattelschwein



Die Teilnehmenden können die selbsthergestellten Produkte mit nach Hause nehmen.

mittelherstellung ist leider sehr weit vom Verbraucher entrückt“, sagt Henrik Staar. Er will das ändern und erklärt Interessierten deshalb gerne jeden notwendigen Schritt auf dem Weg zum fertigen Lebensmittel.

„Die Lebensmittelherstellung ist leider sehr weit vom Verbraucher entrückt.“

Während die beiden Fleischer Medjczyk und Schulze die bevorstehende Wurstherstellung vorbereiten, freuen sich die Teilnehmer über eine Frühstückspause mit frischen Brötchen, Wildsalami, Leberwurst und Schmalz. Es herrscht eine nette, fast schon familiäre Atmosphäre und rege Gespräche unter den Gästen. Gestärkt von den regionalen Wildspezialitäten versammeln sich alle in der Wurstküche. Die Besucher schneiden Zwiebeln und Knoblauch, rühren die Grieben in der Pfanne und drehen die Zutaten für die Blut- und Leberwurst durch den Wolf. Alle packen mit an, selbst die Kleinsten sind begeistert und scheuen sich nicht, die Wurstmasse mit den Händen zu durchmischen.

Bei der anschließenden Mittagspause können ganz frisch große Grieben und Zwiebelmett zu Salaten und Bratkartoffeln probiert werden. Begeistert vom Geschmack und gut gesättigt geht es zur eineinhalbstündigen Führung in die umliegenden Wildgehege. Auf dem Weg zu den Märkischen Sattelschweinen frisst neugieriges Damwild den mitgebrachten Hafer aus den Händen der Besucher. Vor dem Freilandgehege der Schweine wird schnell klar: Hier fühlen sich die Tiere wohl. Sie haben viel Bewegung und können sich im Schlamm suhlen. Täglich hofeigenes Getreide, Weideflächen und junge Luzernegrassilage sorgen für eine artgerechte Versorgung der Schweine.

Die Besucher können nach diesem Tag die Herkunft der Tiere vom Gut Hirschau nachvollziehen und den Weg vom Tier zum fertigen Lebensmittel zurückverfolgen.

#### Gut Hirschau

An der Hirschau 2, 15848 Rietz-Neuendorf  
Tel.: 03366 - 26 03 7, Fax: 03366 - 15 27 89  
www.gut-hirschau.de  
Ansprechpartner: Henrik und Michael Staar  
E-Mail: info@gut-hirschau.de

#### demoSPEZIAL 05/2014 (April 2014)

Text: Jasmin Snigula (FiBL)  
Fotos: Jasmin Snigula (1-4, 6), Gut Hirschau (5)  
Konzept, Redaktion und Gestaltung: m&p: public relations  
Ansprechpartnerinnen: Karin Wilhelm und Kathrin Billgen

## Demonstrationsbetriebe Ökologischer Landbau

Immer mehr Menschen wollen wissen, wo und wie ihre Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Das geht am besten „vor Ort“, zum Beispiel auf Biohöfen wie auf dem Gut Hirschau und 238 weiteren Demonstrationsbetrieben Ökologischer Landbau. Das ist ein bundesweit koordiniertes Netzwerk praktischer und authentischer Information und Kommunikation für alle, die an nachhaltiger Landwirtschaft und Lebensmittelerzeugung interessiert sind. Unter dem Motto „Bio live erleben!“ zeigen die „Demobetriebe“ wie weit gefächert der ökologische Landbau ist und wie er funktioniert. Die Türen und Tore der ausgewählten Bauern, Gärtner, Imker und Winzer sind für alle, die es wollen, geöffnet: Kindergartengruppen, Schulklassen, Verbrauchergruppen, aber auch Fachleute aus der Land- und Ernährungswirtschaft und nicht zuletzt die Medien sind herzlich eingeladen – zu planmäßigen, aber auch zu individuell vereinbarten Terminen.

Alle Informationen: [www.demonstrationsbetriebe.de](http://www.demonstrationsbetriebe.de)  
[www.bio-live-erleben.de](http://www.bio-live-erleben.de)

#### Bundesprogramm (BÖLN)

Das Netzwerk der Demonstrationsbetriebe ist ein Projekt des Bundesprogramm Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN). Dieses Programm wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziert und von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) umgesetzt. Mit der zentralen Steuerung der Demonstrationsbetriebe beauftragt die BLE eine so genannte Koordinationsstelle.

Alle Informationen: [www.bundesprogramm.de](http://www.bundesprogramm.de)

#### Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Geschäftsstelle BÖLN (Herausgeber)  
Deichmanns Aue 29, 53179 Bonn  
boeln@ble.de  
© BLE 2014

#### Koordinationsstelle Demonstrationsbetriebe

[ m&p: public relations GmbH | FiBL Projekte GmbH ]  
E-Mail: [info@demonstrationsbetriebe.de](mailto:info@demonstrationsbetriebe.de)  
Tel: 0228 4100 283, Fax: 069 7137 6999