

Schwabenbüffel im Einsatz

Im vierten Jahr halten Martina und Martin Grob eine Herde Wasserbüffel.

Martina und

»Weidehaltung fördert Artenvielfalt«

Früher konnten in niederschlagsreichen Jahren unsere 4 ha großen Feuchtwiesen bei Allmannshofen oftmals nicht gemäht werden, heute weiden dort die Wasserbüffel von unseren Vertragslandwirten Martina und Martin Grob.

Die Robinienpfosten des Weidezauns dienen als Ansitzwarde für Kuckuck, Steinschmätzer und Neuntöter. Auf und neben den Büffeln schnappen sich Starentrupps die vom Vieh angelockten und aufgeschreckten Insekten.

Das Mosaik aus kurzgefressenem Gras und weniger schmackhaftem, höheren Aufwuchs, aus Suhlen und Offenbodenstellen, bietet Nahrungsflächen und Deckung für Bekassine und Kiebitz.

Wir sind uns sicher: Die Umstellung von Mahd auf extensive Beweidung war ein Glückstreffer!

erforderlich: Die Wasserbüffel sind wahre Verdauungskünstler und ausgezeichnete Futtermittelverwerter, weshalb sie ideal als Landschaftspfleger auf weiten, extensiven Weiden eingesetzt werden können.

Wasserbüffel Fleisch

Das Fleisch der Tiere ist aromatisch und erinnert an Wildfleisch. Es ist sehr mager und enthält trotzdem viele ungesättigte Fettsäuren. Zusätzlich bietet es viele Mineralstoffe und Spurenelemente, wie z. B. Calcium, Phosphor, Mangan, Eisen, Selen und Jod sowie die Vitamine A und B. Es hat außerdem einen sehr geringen Cholesteringehalt und niedrigen Brennwert. Damit ist es nicht nur eine wohlschmeckende, sondern auch vergleichsweise gesunde Alternative zu den geläufigen Fleischsorten.

Die erste Schlachtung

Im Oktober 2017 war es soweit: Der erste Wasserbüffel aus eigener Zucht, ein junger Bulle namens „Hugo“ im Alter von 20 Monaten, sollte geschlachtet werden. Bereits zwei Wochen vorher began-

Der Wasserbüffel

Wasserbüffel gehören zur Gattung der Asiatischen Büffel in der Familie der Rinder. Ursprünglich lebten sie vor allem in Fluss-, Schilf- und Sumpfreionen. Der Wasserbüffel ist ein sanftmütiges, genügsames, gleichzeitig aber stures und eigenwilliges Tier.

Er ist robust und widerstandsfähig, das macht ihn sehr krankheitsresistent. Zufütterung von Getreide ist nicht



für den Vogelschutz

Nun startet das Ehepaar mit der Direktvermarktung

Martin Grob



nen die Vorbereitungen für das Tier. Der Bulle wurde von der Weide geholt und in den Stall gestellt. So sollte sich das Tier u. a. an das Alleinsein gewöhnen und nicht erst am Tag des Schlachtens von der Herde isoliert werden, um Stressreaktionen während des Schlachtens zu vermeiden. Das wirkt sich äußerst positiv auf die Qualität des Fleisches aus. Und diese Idee ist bestens aufgegangen!

Nach dem Schlachten reift das Fleisch mindestens eine Woche im Kühlraum unter bestimmten Bedingungen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: verschiedenste Fleischwaren vom zarten Filet, über saftige Steaks, bis hin zum scheinbar in Vergessenheit geratenen Suppenknochen, diverse Wurstsorten und sogar hausgemachte Fonds. Die Produkte vertreibt das Ehepaar nun in Eigenregie unter dem Markennamen Schwabenbüffel. Unter der Webpräsenz www.schwabenbueffel.de gibt es das komplette Produktportfolio, Wissenswertes rund um das Fleisch des Wasserbüffels und eine Preisliste mit einer breiten Auswahl.

Ständige Bewegung, kein Kraftfutter oder Silage

Das Fleisch der Wasserbüffel von Martin und Martina Grob ist nicht nur aus regionaler Herstellung, sondern auch durch und durch natürlich. Die Tiere stehen auf der Weide und fressen die Gräser, die dort wachsen. „Der Büffel kann die Gräser, die auf den mageren Feuchtwiesen wachsen, besser verwerten, als jedes andere Tier“, erklärt Martin Grob die Besonderheit seiner extensiven Weidewirtschaft. Im Winter bekommen die Tiere Heu. Kraftfutter oder Silage gibt es für sie nicht. Durch das magere Futter und die ständige Bewegung wird das Fleisch zart und saftig. Und auch wenn der Fleischkonsum grundsätzlich umstritten sein mag, zählt das Fleisch des Wasserbüffels doch zu den gesündesten Fleischsorten.

Zu Ostern soll der nächste Büffel geschlachtet werden. Wer also schon an den nächsten Festbraten denkt, kann bereits jetzt seine Vorbestellung tätigen.

Gesunde Lebensmittel aus gesunder Natur

Naturschutz und Landwirtschaft sind nicht zwangsläufig ein Widerspruch. Wir brauchen motivierte Partner wie das Ehepaar Grob.

Und Landwirte müssen für hochwertige Lebensmittel fair bezahlt werden. Letztlich entscheidet unser Einkaufsverhalten, ob sich naturschonende Produktion rechnet.

Weitere Anbieter hochwertiger Erzeugnisse aus unserer Region:

- Wer die Beweidung der Lechheiden unterstützen möchte, findet Lammprodukte unter www.lechtal-lamm.de.
- Ziegenprodukte erhält man freitags von 14 Uhr bis 18 Uhr im Hofladen vom Biolandhof Gebauer in Scheuring (von dort stammen die Ziegen in unserer Tongrube Glon).
- Der Kauf von Gemüse, biologisch angebaut und regional produziert, sichert nicht nur das Überleben von Insekten, Rebhühnern und Feldlerchen.

Bestellen oder auch vorab probieren kann man jederzeit bei Familie Grob:

Schwabenbüffel
Martina & Martin Grob

Am Bergmahd 23
86695 Allmannshofen

Mobiltelefon: 0175 3481767

E-Mail: info@schwabenbueffel.de

Internet: www.schwabenbueffel.de

Facebook: www.facebook.de/schwabenbueffel

Foto:

Fast wie im Wasserbüffelparadies – die Wasserbüffel von Familie Grob auf der LBV-Fläche bei Allmannshofen

