

AUGUST 2023 KW 33



## Liebe Kundinnen und Kunden!

Ich bin auf dem Land groß geworden und Bauernhöfe gehörten zum festen Bestandteil eines jeden Dorfes. Unzählige Stunden habe ich auf Traktoren verbracht und im Sommer liefen wir Kinder mit Vorliebe durch die warmen „Fladen“. Die Tage waren lang und die Bauernhöfe in unserer Nachbarschaft waren ein Ort des Abenteuers für uns. Ich wollte zwar nie Landwirt werden, aber trotzdem haben mich diese Orte stark geprägt.

Als ich Jahre später, im Jahr 2001 für ein Jahr nach Australien ging um ein noch größeres Abenteuer zu erleben, bot sich mir die Gelegenheit, meinen Lebensunterhalt auf einer „Cattle Station“ (Viehfarm) zu verdienen. Ich besuchte einen 7 Tage „Farm-Crash-Kurs“ in Brisbane, auf dem ich reiten lernte (oder auch: wie falle ich nicht vom Pferd), Quad und Traktor fahren, sowie in die Kunst des „Barb wire fencings“ (Stacheldrahtzäune bauen) eingeweiht wurde.

Ich wurde auf eine farm in den kimberleys, in

Nordaustralien vermittelt. Drei Flugstunden und eine 18-stündige Busfahrt später stand ich spätabends am Highway und wurde von einem mürrischen Farmer mitten im Nirgendwo abgeholt.

Die nächste, ernstzunehmende Stadt war 350km entfernt, das nächste Dorf, mit einem Laden und einer Tankstelle ca. 60 km. Zwei Monate arbeitete ich dort, 12-Stunden Schichten waren die Regel, freie Tage gab es nicht.

Die Farm selber lag 20km vom Highway entfernt und maß **unvorstellbare 1,5 Millionen Acres**, was ungefähr **6000 Quadratkilometer** entspricht. Über 800km „fenceline“ (Zaunlänge) waren auf der Farm verbaut. Strom kam vom eigenen Generator, der Müll wurde in der Grube verbrannt, die Post kam einmal in der Woche mit dem Hubschrauber. Fünf „Cowboys“ und drei Backpacker kümmerten sich um annähernd **25.000 Rinder**, die für die Fleischproduktion dort gehalten wurden. Ich kam gerade zur rechten Zeit, denn das „yarding“ (das einfangen und zählen der



Rinder) stand bevor. Die Rinder wurden mit dem Helikopter aus den einzelnen Sektionen (jeweils drei bis viertausend Rinder) zusammengetrieben, am Boden waren die Cowboys auf den Pferden bereit, die Herden zusammenzuhalten und in die Gatter zu treiben.

**Es war heiß und eine riesige Staubglocke lag über dem weiten Land und das Brüllen der Tiere war allgegenwärtig.** Nicht wenige hielten den Stress nicht aus, kollabierten und verendeten in der Hitze. Die Tiere wurden nun durch enge Zaunkorridore getrieben und kamen zu einer Art Kreisverkehr, von dem fünf Gatter abgingen in das sie nach Größe, Geschlecht und anderen Merkmalen sortiert wurden.

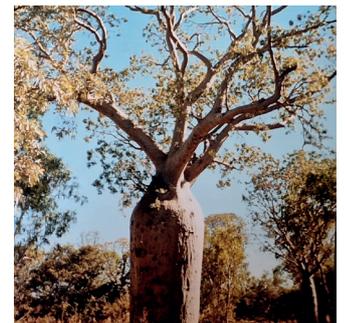
**Viele von ihnen hatten noch nie einen Menschen gesehen und waren dementsprechend scheu und panisch.** Meine Aufgabe war es, den Strom der Tiere am Laufen zu halten, dazu bekam ich einen Stromschocker, mit dem ich hin und wieder „pieksen“ sollte. Das schlimmste stand den armen Kreaturen



aber noch bevor. Das „dehorning“, also das Abschneiden der Hörner, sowie das „branding“ und kastrieren. Alles ohne Betäubung, unter freiem Himmel. Während den Tieren vorne mit einem Bolzenschneider die Hörner abgeschnitten wurden, bekamen sie hinten mit dem Brandeisen ein „branding“. Kastriert wurde mit einem Taschenmesser, während wir zu viert die Kälber festhielten. Auf alle Wunden wurde Teer mit einem dicken Pinsel aufgetragen. Sobald die Tiere aus dieser Box befreit waren, sprangen sie wie Toll umher und brüllten, das einem das Blut in den Adern gefrieren konnte.

Das was damals noch auf diese brutale Art gemacht wurde, ist vermutlich heute nicht mehr erlaubt. Es geschieht „humaner“, mit Betäubung. Ich war schwer geschockt damals über die Art und Weise, wie wir Menschen Tiere behandeln und uns dadurch auch selber entmenschlichen. Ich habe mit Menschen gearbeitet, die das seit ihrer Kindheit tun, die es nicht anders kennen. Die Kuh ist ein Produkt, das möglichst gewinnbringend verkauft werden muss. Diese Menschen sind nicht böse, sie sind lediglich gefangen in einem System, das nur Profit kennt.

**Umso zufriedener bin ich heute, auf dem Hofgut Rengoldshausen arbeiten zu können, das so ziemlich das Gegenteil von der Farm in Australien ist. Auf einem Hof dieser Größe kann noch eine Beziehung zwischen Mensch und Tier stattfinden, etwas das auf industriellen Farmen nicht möglich ist.**





Ein Beitrag von Daniel Lachenmayr, Grüne Kiste, Hofgut Rengoldshausen

## Eigene Produkte

Schnittlauch, Petersilie glatt und kraus, Dill

Freilandsalate: Batavia, Eichblatt- rot und grün, Eissalat, Lollo, Mini Romana.

Tomaten: Mini San Marzano, Datterino, Berner Rose, Heart of Gold, Typ San Marzano, Aromatomaten

Schlangen- und Minigurken, Spitzkohl, Paprika grün, rot, Lady Lou, Peperoni, Auberginen, Buschbohnen, Fenchel, Mangold, Zucchini, Gemüsezwiebeln, Bundzwiebeln, Stangensellerie, Lauch, Linsen, Pastinaken, Rote Bete, Möhrenbund, neue Möhren, neue Kartoffeln, Kürbis Hokkaido, Zuckermais, Vorzugsmilch, Eier vom Zweinutzungshuhn, Fleisch, Wurst, Dinkelnudeln, Mehle



## PRODUKT DER WOCHE

### Ghee aus dem Allgäu

Für das Allgäu Ghee wird Butter von Bio-Bauern aus dem Allgäu im traditionellen Siedeverfahren geklärt. Es ist hoch erhitzbar und eignet sich daher besonders gut zum Braten und Kochen. Ghee verleiht Ihren Speisen ein feines Butteraroma. In der Ayurvedischen Küche ist es unverzichtbar. Traditionell werden hier die Gewürze für ein besonders intensives Aroma kurz angebraten.



## Auberginen- Mozzarella- Auflauf

750 g Auberginen

1 Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, Olivenöl

400 g Tomaten (können auch aus der Dose sein)

200 g Mozzarella, 20 g frisch geriebener Parmesan, Pfeffer, Oregano, Basilikum

### Zubereitung:

Auberginen in Fingerdicke Scheiben schneiden und auf Backpapier im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad von beiden Seiten ca. 6 min backen.

Kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch andünsten und mit den Kräutern und den Tomaten eine Soße ca. 10 min einkochen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. In einer Auflaufform Soße - Auberginen - Mozzarella - Parmesan schichten. Wiederholen bis alles verbraucht ist. Mit Mozzarella und Parmesan abschließen und dann ca. 20 min backen

Guten Appetit!

Wir wünschen Ihnen ein gute Woche!  
Ihr Team der Grünen Kiste!