

Leckere Exoten im Lübzer Land

Monika Helfrich und Frank Lühr betreiben nebenberuflich eine Straußenfarm in Riederfelde bei Lütz

RIEDERFELDE „Wir konnten zu Ostern die Nachfrage nach frischen Straußeneiern nicht befriedigen“, erzählt Monika Helfrich. Die gelernte Kauf-frau betreibt seit 2004 mit ihrem Mann Frank Lühr, einem Landwirt, in Riederfelde bei Lütz nebenberuflich eine Straußenfarm. „Diesen Spagat haben wir mühsam gelernt.“ Als gute Seele arbeitet außerdem Norbert Puschke mit. Außerdem fängt Sohn Leon (15) an, sich für die Straußenzucht zu interessieren.

Eier legen nur die etwa 20 Zuchttiere, die in Riederfelde in fünf Gruppen gehalten werden, jeweils mit einem Straußenhahn an der Spitze. Maximal etwa 300 Eier kommen pro Jahr zusammen. Sie könnten sogar, so sie denn befruchtet sind, direkt auf der Farm ausgebrütet werden und dort für Nachwuchs sorgen. Aber um Zeit zu sparen, werden die Küken meist von anderen Züchtern hinzugekauft.

Das magere Straußenfleisch gilt als besonders hochwertig und gut verträglich. „Wir könnten es auch als reines Bio-Produkt vermarkten.“ Die Tiere sind frühestens nach einem Lebensjahr schlachtreif. Dann liefern sie etwa 25 Kilogramm edles

Fleisch für Braten, Gulasch und Steaks und 15 Kilogramm für die Verarbeitung zu Würstchen aller Art oder Brotaufstrich. „Straußenfleisch eignet sich hervorragend für alle erdenklichen Zubereitungsarten.“ In Lütz bietet die Gaststätte am alten Amtsturm Gerichte mit Straußenfleisch an.

Bislang mussten die Schlachttiere aufwendig bis nach Greifswald transportiert werden, was viel Zeit beanspruchte. Einmal mehr hat die Riederfelder Straußenfarm deshalb investiert und ein eigenes Schlachthaus gebaut.



Die größten lebenden Vögel sind neugierig auf Besucher.

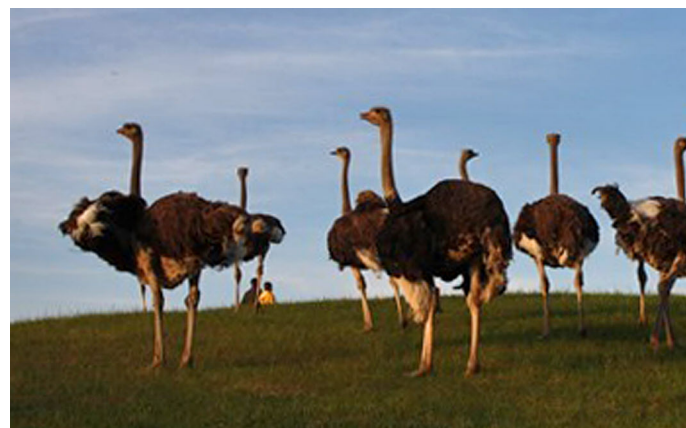
„Dadurch sind wir sehr flexibel.“ Auf der Farm werden etwa 100 Strauße als Schlachttiere gehalten. Ihnen steht als Auslauf ein Gelände von etwa 18 Hektar zur Verfügung. Besichtigungen sind nach Voranmeldung möglich (038731 – 20919). Dann können sich die Besucher davon überzeugen, dass Strauße zu Recht als pfeilschnelle Sprinter gelten, wenn sie mit bis zu 70 Stundenkilometer über das weitläufige Grasland preschen. Zum Kreis der Stammbesucher zählt von Anbeginn der evangelische Kindergarten

des Lübzer Sophienstifts.

Die Farmarbeit ging laut Monika Helfrich nicht ohne Rückschläge über die Bühne. Viel gebracht habe der Erfahrungsaustausch bei der Berliner Grünen Woche, wo die Riederfelder in vielen Jahren präsent waren. Jetzt haben sie sich auf die Region konzentriert und sind regelmäßig auf der Mecklenburgischen Landwirtschaftsausstellung (MELA) als Direktvermarkter zu finden. „Unsere Straußenfarm gilt als exotisch, lässt staunen und macht uns interessant.“ Neugierige besuchen



Zu den Stammbesuchern der Straußenfarm zählt von Anbeginn der evangelische Kindergarten des Lübzer Sophienstifts.



Die Tiere sind frühestens nach einem Lebensjahr schlachtreif. Dann liefern sie etwa 25 Kilogramm Fleisch. FOTOS: HORST KAMKE

während der Öffnungszeiten auch gern den Hofladen, der alle Produkte anbietet, die aus der Straußenhaltung erwachsen: Fleisch, Eier, Eierschalen, Lederprodukte. „Rolls Royce hält bei Autoausstellungen den Staub mit Straußenfedern von seinen Fahrzeugen fern.“ Ungeahnte Dimensionen hat laut Monika Helfrich inzwischen die Online-Vermarktung angenommen. „Ich bin technikverliebt und habe einen zeitgemäßen Internet-Shop aufgebaut.“

Der Bundesverband der Straußenzüchter sieht die

Branche im Aufwind. Seitdem im Stammland Südafrika die Vogelgrippe ausbrach und die EU mit einem Importverbot reagierte, seien in Europa die Preise für Fleisch, Leder und Eier deutlich gestiegen, weiß Verbandspräsident Ralph Schumacher. Er schätzt den Bestand in Deutschland auf 200 Farmen, die jährlich etwa 2000 Tiere schlachten.

Horst Kamke

