

44 Regional & Lokal – Samtgemeinde Fürstenau

# Wandern auf dem Galloway

Lehrpfad für Kinder und Familien in Hollenstede



Bis Anfang des neuen Jahrtausends war die Landschaft im Osnabrücker Nordkreis geprägt von Rinder- und Kuhherden. Heute sind sie nahezu verschwunden. Nicht so im Hollensteder Ortsteil Hörsten. Hier sieht man vom Frühjahr bis zum Herbst Galloway-Rinder und -Kälber friedlich auf den Wiesen grasen. Diese urschottische Rinderrasse trägt den Namen „Belted Galloways“ und gehört der Familie Richter. Sie ist ganz einfach an ihrem charakteristischen weißen Gürtel („Belt“) zu erkennen.

## Robust und sanftmütig

Den Grundstock bildeten vor zehn Jahren drei Galloway-Rinder, die Guido Richter für den Eigenverbrauch anschaffte. Dabei blieb es nicht lange. Die Nachfrage nach den Galloway-Produkten stieg und die Herde wurde stetig größer. Diese Rasse zeichnet sich durch ihre Robustheit und Sanftmütigkeit aus. „Ich habe inzwischen mit diesen friedlichen Tieren meine jahrelange Kuhphobie überwunden“, freut sich Steffi Pinnek-Richter. „Unsere Tiere fressen ausschließlich Weidegras. Lediglich im Winter wird Heusilage zugefüttert. Sie bekommen weder Kraftfutter noch Mais.“

## Vollständig verwertet

Dadurch werde ein hoher Anteil an Omega-3-Fettsäuren im Fleisch gespeichert, was sich auf den guten Geschmack auswirke. Die Kälber bleiben nach der Geburt bei ihren Müttern und bekommen in den ersten acht Monaten nur Muttermilch. Insgesamt sind es mittlerweile 15 Kälber, die auf den Wiesen rund um den Hof der Familie grasen. Für den Fortbestand der Herde sorgen die Zuchtbulen Diabolo und Mr. B. „Diabolo

ist ein preisgekrönter Zuchtbulle, der auch schon auf der Grünen Woche in Berlin vorgestellt wurde“, erklärt Guido Richter stolz. Mit dem Gewicht eines LKWs sei er „leichtfüßig“ wie ein Hund. Die Schlachtung und Zerlegung übernimmt ein qualifizierter Metzgermeister der Landschlachtereierathsmann in Lünne. Dabei wird alles vom Tier verwendet. Es gibt keine Abfälle. Kunden können im Frühjahr und im Herbst Fleischpakete (vacuumiert, portioniert und küchenfertig) vorbestellen, unter anderem mit Rouladen, Braten, verschiedenen Steaks, Bratwurst, Burger Pattys und Suppenknochen. „Die Gallowaybrühe bringt Lähme zum Gehen“, ist Oma Cordula Richter überzeugt.

## Interessante Infos entlang des Lehrpfades

Nachdem wiederholt Schulen anfragten, ob ein Besuch von Schulklassen auf dem Hof Richter möglich sei, reifte bei Steffi Pinnek-Richter die Idee, einen Galloway anzuzeigen - einen familienfreundlichen Lehrpfad mit vielen Informationen zu der Rasse Galloway, über Bienen und das Leben im Blühstreifen. Gleich nebenan grasen glückliche Tiere. Am Wegesrand gibt es spielerische Aufgaben für Familien und Kinder. Mit dem Slogan „Wandern auf dem GalloWay – Lerne Deine Lebensmittel persönlich kennen“ wird für die heimische Landwirtschaft geworben. Der 3,9 km lange Wanderweg möchte darüber aufklären, dass vernünftige konventionelle Landwirtschaft großen Wert auf Tierwohl legt. „Das Wohl der Tiere liegt mir am Herzen“, betont der Landwirtschaftsmeister. Entlang des Wanderweges sind verschiedene Points eingerichtet mit Informationen zur modernen, nachhaltigen Landwirtschaft, zum Jahreszeit-



Die Ruhe, die Galloways ausstrahlen, überträgt sich bei einer Rast am Wegesrand auf den Menschen  
Foto: Karola Triphaus

lichen Wandel auf Wiesen und Feldern und den Blühstreifen. Eine besondere Attraktion ist ein begehrter Bienenstock, der vom Imker Theo Hackmann betreut wird. Kinder haben die Möglichkeit, gemeinsam mit dem Imker Honig zu schleudern. Das sind gute Rahmenbedingungen für eine Erkundung durch Schulklassen. Spielerisch erfahren die Kinder, wie schnell so ein Galloway laufen kann oder wieviel Wasser ein Tier täglich braucht. Schulkinder haben die Möglichkeit, Blühstreifen anzulegen und diese später mit ihren Eltern zu besuchen.

## Touristisch interessant

Die Samtgemeinde Fürstenau unterstützt den GalloWay mit einem Antrag auf Zuwendungen des Landes Niedersachsen zur Förderung des Projektes Natur-Lern-Land-Schaft (ZiLE). Sandra Fenstermann vom Fürstenauer Touristikbüro informierte sich gemeinsam mit der Jugendpflegerin und einer Bauernhofpädagogin über den GalloWay. Sie waren begeistert und planen Angebote im nächsten Jahr. Auch Christiane Achelwilm vom Umweltbildungszentrum Osnabrücker Nordland ist überzeugt von der Idee des GalloWay.

Bild rechts: „Sich etwas gönnen“ verheißt das Schild am Verkaufspavillon, ...

Bild links: ... wo ein umfangreiches Sortiment auf Kunden wartet.

Fotos: Maria Kohrmann-Uinfeld



Infotafeln erläutern Natur und Landwirtschaft auf eindrucksvolle Weise.  
Foto: Karola Triphaus

## „Gönn' di wat“

Neuerdings gibt es am Hofgelände einen schicken Holzpavillon mit Verkaufsautomaten. Ein Fähnchen mit der Aufschrift „Gönn' di wat“ (Wahl-spruch von Oma Hella) begrüßt die Besucher. Selbst gebaute Sitzmöbel laden zum Verweilen ein. „Ohne die Unterstützung unserer Familie, insbesondere ohne unsere Eltern und Geschwister, hätten wir das Projekt nicht in Angriff nehmen können“, betonen die Betriebsleiter. Deren Kinder Janne, Klara und Arne sind immer dabei vom Kalben bis zum Verkauf. Sie sind es auch, die den Tieren so kreative Namen wie „Porzellinchen“ oder „Wolle“ geben. Im Verkaufsautomaten finden Kunden neben Burger-Pattys alle regionalen Zutaten für die Zubereitung eines leckeren Galloway-Burgers. Galloway-Bratwurst mit 20 % Strohschwein, Grillkohle, Leberkäse, Suppennudeln, hausgemachte Bolognese und Gulasch, Marmeladen und Chutneys, Honig, Knabberereien und kühle Getränke gehören ebenfalls zum Sortiment. Eis aus einer Eismanufaktur in Hilter gibt es ebenso wie Gutscheine und Wimmel-Bilderbücher mit Smartphone-Hörbuch zum Thema „Deutschland entdeckt die Bauernhöfe“. Sogar Regenponchos für Radfahrer sind in der „Bude“ zu haben, wie Guido Richter den Pavillon liebevoll nennt. Dieser ist täglich von früh bis spät geöffnet. Jeden Mittwoch können interessierte Steaks und andere Spezialitäten kaufen. Galloway-Produkte werden auch im kleinen Dorfläden in Hollenstede sowie im Dorfläden Schale angeboten, aber auch in den Verkaufsautomaten in der näheren Umgebung. Im Gasthaus Johannemann in Hollenstede stehen Galloway-Produkte auf der Speisekarte. Beliebt werden zudem das Bonifatius-Hospital in Lingen und der Ratskeller am Markt in Osnabrück, dessen Gäste von der Qualität und dem Geschmack des Fleisches begeistert sind, so die Chefköche Henning Jaruschowitz und Kiwi Gejas. Aktuell ist der zeitnahe Beitritt zum „Wochenmarkt24“ geplant. Bei diesem Online-Wochenmarkt handelt es sich um einen Zusammenschluss vieler regionaler Hofläden, Metzgereien und Bäckereien, die ihre Produkte direkt tagesfrisch vermarkten. „Wir sind kontinuierlich auf der Suche nach weiteren Absatzmöglichkeiten“, erklärt Guido Richter. Infos unter: [www.gallowayhof.richter.com](http://www.gallowayhof.richter.com).

Text und Fotos unten: Maria Kohrmann-Uinfeld

