

Träumer –Visionäre –**Macher**. Oldenburger Fotoporträts

Heiko Reuter

Landwirt im Nebenerwerb. Ochsenmast in artgerechter Tierhaltung mit regionaler Vermarktung.

Lebensmotto: Bewahre Dir Achtung vor den Tieren und bleibe immer ehrlich Deinen Kunden gegenüber.

Was war Ihre Motivation?

Sowohl mein Vater als auch mein Großvater waren an diesem Standort, an dem wir uns heute noch befinden, als Landwirte tätig. Während meine Eltern noch Milchwirtschaft betrieben, mästete mein Opa vor über 40 Jahren bereits Ochsen. Da die Größe unseres Hofes heute nur noch eine Bewirtschaftung im Nebenerwerb hergibt, habe ich mich 1994 entschlossen, die traditionelle Ochsen-Mast neben meinem eigentlichen Beruf wieder aufleben zu lassen. Mein Anliegen war von Anfang an, die Tiere artgerecht zu halten und die Vermarktung des Fleisches auf die Region zu begrenzen. Ochsenfleisch ist besonders zart und saftig und hat einen unverwechselbaren Geschmack. Das liegt daran, dass die Tiere nur langsam wachsen. Deshalb bleibt jeder Ochse bei uns auch volle drei Jahre auf der Weide bzw. im Strohstall.

Wie hat sich Ihr Leben verändert?

Die naturnahe Haltung bezieht sich zum Beispiel auf das Futter: Im Sommer grasen die Tiere auf unseren Weiden, im Winter verfüttern wir ausschließlich Heu und Gras-Silage aus eigener Herstellung. Außerdem sind sie das ganze Jahr über freilaufend, das heißt, sie werden zu keinem Zeitpunkt angekettet. Darüber hinaus verzichten wir auf Medikamente und die Einzeltier-Schlachtung erfolgt in einem kleinen, nahegelegenen Betrieb, wobei ich bis zuletzt bei meinen Tieren bleibe. Diese extensive Bewirtschaftung ist nicht immer ganz einfach, da wir ja keine Angestellten haben. Das gäbe der Betrieb gar nicht her. Da heißt es manchmal schon „durchhalten, weitermachen und nicht aufgeben“. Doch schweißt es auch die ganze Familie zusammen. So finden meine Frau und ich großartige Unterstützung durch unsere beiden Töchter sowie unseren Sohn und seiner Ehefrau. Gemeinsam sorgen wir das ganze Jahr für die rund 60-köpfige Herde, mit der wir ja alle fast unmittelbar zusammenleben.

Was möchten Sie gern an Andere weitergeben?

Als Kontrapunkt zur Globalisierung setzen wir bewusst auf eine regionale Vermarktung (kurze Wege, wenig Verpackung und saisonaler Handel). Das Fleisch unserer Ochsen wird deshalb ohne jeglichen Zwischenhandel ausschließlich an hiesige Gastronomen und Privatleute verkauft. Nach diesem Prinzip handelt bei uns auch die nächste Generation. Wichtig ist vor allem, jedes Tier zu achten. Deshalb lehne ich Massentierhaltung ab. Die Ochsen haben es wirklich gut bei uns. Das ist das Wichtigste!

Eine Ausstellung der Volkshochschule Oldenburg e. V.
mit freundlicher Unterstützung von CEWE.