LZ-Rheinland

Artikel vom 24.04.2025 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 18:54 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/dreierlei-mutterkuhhaltungen

Dreierlei Mutterkuhhaltungen



Foto: Sabine Aldenhoff

Das Netzwerk Fokus Tierwohl bot im Februar im Versuchs- und Bildungszentrum Landwirtschaft Haus Riswick in Kleve einen Speziallehrgang für Mutterkuhhalter. An Tag eins gab es Fachvorträge zu Vermarktung und Wirtschaftlichkeit. Die für Tag zwei geplante Exkursion wurde jetzt im April nachgeholt. LZ-Redakteurin Sabine Aldenhoff war in Bottrop-Kirchhellen, Kempen und Issum-Bönninghardt dabei.

So unterschiedlich die Motivation der Betriebsleiter für die Mutterkuhhaltung ist, so unterschiedlich auch ihre Herangehensweise. Die gut 20 Teilnehmer aus ganz Nordrhein-Westfalen erlebten interessante Einblicke, stellten viele Fragen und fachsimpelten untereinander.

Mutterkühe zum Kuscheln

Nach 30 Jahren Schweinemast hatte Burkhard Sagel genug und stellte seinen Hof in Bottrop-Kirchhellen auf „tierfreundliche Landwirtschaft“ mit einer kleinen Herde Rinder um. Die Nachfrage nach Fleisch von artgerecht gehaltenen Tieren wuchs und so wuchs nicht nur seine Herde, sondern er suchte die Kooperation mit Berufskollegen, die ihre Tiere in ähnlicher Weise halten. So können die Kunden an den Abholtagen inzwischen auch Rindfleisch von drei anderen Landwirten, Fleisch vom Bentheimer und vom Duroc-

Schwein sowie Hähnchen- und Putenfleisch bekommen. Saisonal werden darüber hinaus Wild- und Schaffleisch angeboten. Fleischpakete werden auch einmal im Monat per Versanddienstleister versendet. Tierwohl und Fleischqualität stehen für den Landwirt an erster Stelle und so werden ausschließlich Kühe, Färsen oder Ochsen geschlachtet.

Mehr in LZ 17-2025 ab S. 33