

# Die Glücksrinder

Galloways sind das Leben von Hans Gugumus und Sigrid Beny. Die Tiere stehen auf Weiden im Altrheingebiet. Genau dort werden sie auch geschlachtet.

Von Pascal Widder



# R

heindürkheim, am Seegraben. Richtung Westen, in rund 200 Meter Entfernung, rasen Autos und Lastwagen über die B9. Da, wo der Gimbshheimer Hans Gugumus und seine Frau Sigrid Beny stehen, auf der Weide, ist es ruhig. Ein Pfiff. Dann noch ein kurzes Klatschen. Schon kommen sie. Pretty Girl, Priscilla und Jamie. Und mit ihnen noch 19 weitere Tiere. Der vordere Teil ist schwarz. In der Mitte das Fell weiß und hinten wieder schwarz. Es sind Belted Galloways. Benannt sind die Rinder nach ihrem weißen „Gürtel“ um den Bauch und einer Region im Südwesten Schottlands. Dort kommen die Tiere ursprünglich her.

Pretty Girl lässt sich von Sigrid Beny striegeln und genießt das sichtlich. Sie ist mit 17 Jahren die Älteste der Kühe. Jamie ist der Bulle dieser Herde, die in Rheindürkheim 25 Hektar Platz hat. Eine Fläche so groß wie rund 35 Fußballfelder. Weitere Rinder stehen auf einer Weide am Rhein bei Hamm, zwischen Hamm und Eich sowie zwischen Eich und Gimbshheim. Außerdem im Polder von Ingelheim.

**Belted und White Galloways unterscheiden sich nur in der Farbe**

2002 hat sich Hans Gugumus zusammen mit seiner Frau die ersten Rinder zugelegt. „Aus zwei wurden fünf und dann kam irgendwie eins zum anderen“, erzählt er lachend. Mittlerweile sind es insgesamt 86 Tiere. Darunter neben den Belted Galloways auch White Galloways, die, abgesehen von einem schwarzen Maul, schwarzen Ohren, schwarzen Augen und im Idealfall schwarzen Füßen, komplett weiß sind. „Die Rassen unterscheiden sich aber nur in der Farbe, unter dem Fell sind alle gleich“, erzählt Hans Gugumus. Und damit meint er vor allem das Fleisch.

Zehn bis 15 Mal im Jahr kommt ein Metzger, der ausgewählte Tiere schlachtet. Und zwar direkt auf der Weide. So wird den Tieren ein stressiger Transport erspart. Stattdessen werden sie im Kreis ihrer Herde mit einem Bolzenschussgerät betäubt und anschließend ausbluten gelassen. „Die anderen Tiere realisieren das gar nicht, die haben da kein Empfinden für. Die gucken kurz hoch und fressen weiter“, beruhigt Gugumus. Nach einer Reifezeit von rund drei Wochen zerlegt der Metzger das Rind nach den Vorgaben des 52-Jährigen.

„Wer Fleisch isst, muss Tiere töten. Das gehört dazu“, sagt Hans Gugumus. Nicht alle wollen das offenbar wahrhaben. „Andere Kunden wiederum wollen die Tiere sogar sehen, bevor sie das Fleisch direkt von unserem Hof kaufen“, berichtet der 52-Jährige. Er findet das gut. „Das steigert den Respekt vor dem, was ich auf dem Teller habe.“

Die Kunden kommen nicht nur aus der unmittelbaren Umgebung, sondern von weit her. „Worms, Mannheim, Trier, Manche, die noch weiter weg wohnen,

**»Wer Fleisch essen will, muss Tiere töten. Das gehört dazu.«**

Hans Gugumus



Auf der Weide bei Rheindürkheim haben die Belted Galloways 25 Hektar Platz. Das ist eine Fläche so groß wie rund 35 Fußballfelder. Gras zum Fressen finden die Tiere da genug.  
Fotos: photoagenten/Ben Pakalski

wollen das Fleisch sogar zugeschickt bekommen“, erzählt Hans Gugumus. Doch das macht er nicht. „Wir wollen in der Region etwas für die Region produzieren.“ Und das fernab von Massentierhaltung und Industrieware. Alles bio.

„Unsere Tiere fressen nur das, was hier so wächst“, erzählt Hans Gugumus auf der Weide, während Priscilla herzhafte ins Gras beißt. Im Winter gibt es das Heu, das er und seine Frau auf kleineren Flächen produzieren. Und alle vier Wochen kommen sie mit „Leckerlis“ vorbei. Die Tiere freut es. „Klar, ich könnte auch Soja aus Brasilien verfüttern und mehr Fleisch verkaufen“, berichtet Gugumus. „Aber ich habe das hier nicht aus betriebswirtschaftlichen Aspekten angefangen.“ Man merkt es ihm und seiner Frau an. Die Tiere sind ihre Leidenschaft. Sigrid Beny kennt sie alle beim Namen. Weibliche Kälber haben den Anfangsbuchstaben der Mutter, männliche den des Vaters.

Mit acht bis zehn Monaten werden die Jungtiere separiert und aus der Herde genommen, damit sie nicht den Vater oder die Mutter decken. Schließlich sind die Kälber nach etwa acht Monaten geschlechtsreif. Erst mit rund zweieinhalb

Jahren kommen die Fersen, so nennt man weibliche Jungtiere, die noch nicht gekalbt haben, zu einem der drei Deckbullen. Und gebären dann im Idealfall einmal im Jahr ein Kalb. Geschlachtet werden die Kühe erst, wenn sie nicht mehr trächtig werden oder gesundheitliche Probleme haben. „Bis dahin können sie rund 20 Jahre alt werden“, berichtet Hans Gugumus. Die Bullen sind da deutlich früher dran. „Mit zweieinhalb bis drei Jahren haben die ihre Schlachtreife erreicht“, erzählt der studierte Agrarwissenschaftler. Es sei denn, die Tiere eignen sich als Zuchtbullen. Dann werden sie verkauft. Vor Kurzem wurde sogar ein Bulle nach Estland exportiert.

Jeden Tag macht Sigrid Beny eine Rundtour, um bei den Tieren nach dem Rechten zu schauen. Haben sie noch Wasser zum Trinken? Ist eines der Rinder verletzt? Steht der Zaun noch unter Strom? Oder ist eines mal wieder ausgebüxt? „Wenn man bei Nieselregen im Dunkeln einem Tier hinterherläuft, fragt man sich schon, weshalb man nicht lieber Briefmarken sammelt“, sagt Gugumus lachend. Doch das Schöne überwiegt. Beispielsweise dann, wenn Kindergarten- oder Grundschulkindern auf

die Weide kommen. „Lernort Bauernhof“ nennt sich das Projekt, mit dem Hans Gugumus und Sigrid Beny schon den Kleinsten beibringen wollen, woher das Fleisch kommt, das sie essen, und die Milch, die sie trinken. Eben nicht aus dem Tetrapack. „Wir zeigen den Kindern, wie artgerechte Haltung aussehen muss, und wollen ein Bewusstsein beim Fleischkonsum schaffen“, erzählt Gugumus. Trotzdem gibt er zu: „Als glühender Wormatia-Fan kann ich leider nicht immer auf die Stadionwurst verzichten. Aber wenn ich die esse, dann mit einem schlechten Gewissen.“

Verteufeln will er Großmetzgereien nicht. „Doch den Leuten muss bewusst sein, dass die Form der Haltung ausschließlich darauf aus ist, Profit zu machen. Das Wohl der Tiere rückt in den Hintergrund.“ Seine Frau stimmt ihm zu. 15 Jahre lang war sie Vegetarierin. Bis zu dem Zeitpunkt, als sie das Fleisch ihrer eigenen Tiere essen konnte. Hier weiß sie, was sie bekommt. Nämlich die Tiere, die sie alle mit Namen kennt. Wenn der Metzger zum Schlachten kommt, hat sie nicht selten Tränen in den Augen. „Wer Fleisch essen will, muss Tiere töten.“ **► AUF DEN PUNKT**

AUF DEN PUNKT



Pascal Widder zu den Galloways vom Altrhein

**Preis zahlen die Tiere**

Wer Fleisch essen will, muss Tiere töten.“ Es ist ein starkes Zitat, mit dem Hans Gugumus und seine Frau Sigrid Beny aus Gimbshheim ausdrücken, was mancher vielleicht nicht hören will. Jedem Fleischesser muss bewusst sein, dass er mit seinem Konsum für den Tod von Tieren verantwortlich ist. Wenn auch nur indirekt. Und so süß sie auch sein mögen, wenn man sie, wie die Rinder bei Rheindürkheim, auf der Weide stehen sieht. Nun hat der Kunde zwei Möglichkeiten: Entweder er schaut in die Prospekte der Supermärkte, um sich zu informieren, wo Hackfleisch grade im Angebot ist. Oder aber er macht sich vorher Gedanken, wo sein Abendessen herkommt. Und greift dann womöglich beispielsweise zum Fleisch der Belted und White Galloways von Hans Gugumus und Sigrid Beny. Oder auch zu dem von anderen Betrieben, die respektvoll mit ihren Tieren umgehen, ihnen eine größtmögliche Freiheit bieten, auf Zusatzfutter verzichten und den Tieren stressige Transporte zu den Schlachthöfen ersparen. Das Fleisch schmeckt dann ohnehin deutlich besser. Und ja, natürlich ist es teurer als jenes, das man im Supermarkt kaufen kann. Aber wenn ein Kilo Tomaten mehr kostet als ein Kilo Hackfleisch, dann läuft etwas falsch. Das schont vielleicht den eigenen Geldbeutel, der Preis ist trotzdem ein deutlich höherer. Den zahlen nämlich die Tiere.

pascal.widder@vrm.de

— NÄCHSTE WOCHE —

**Wachenheimer feiern Kerwe**

**WACHENHEIM** (red). Edle Tropfen, leckere Speisen und abwechslungsreiche Musik gibt es von **Freitag, 1., bis Montag, 4. September**, auf der Wachenheimer Kerwe. Los geht das bunte Treiben mit den Kerwe-Spielen am Freitag ab 18 Uhr auf dem Sportgelände, anschließend gibt es ein Feuerwerk zu bewundern. Der Kerweumzug startet dann am Samstag um 17 Uhr, ehe anschließend im Weingut Eberle weitergefeiert wird. Die „Gitar Tigers“ werden dabei für die musikalische Unterhaltung sorgen. Der Kerwesonntag beginnt mit einem Gottesdienst, anschließend geht es zum Kerweessen ins „Zollhaus“. Am Montag, 18 Uhr, wird die Kerwe traditionell zu Grabe getragen.