

auf unserem Rundgang haben wir die vielseitige Auenlandschaft aus Wiesen, Wald, Feldgehölzen und Altwässern bereits erlebt. Ich dachte mir dabei: Wenn es für gestresste Städter einen Platz der Entschleunigung gibt, dann hier – finden Sie nicht auch?

Das sind die Wilden Weiden des Naturschutzgebiets Taubergießen! Seit April 2015 grasen hier rotbraune Salers-Rinder im Auftrag des Naturschutzes in den Elzwiesen, neuerdings unterstützt von grauen Wildpferden, den Koniks. Die Weidetiere halten ganzjährig den Graswuchs flach, trampeln nebenbei unerwünschte Pflanzen platt und hinterlassen für Insekten wertvolle Nahrung - damit schließen sie den Nährstoffkreislauf an Ort und Stelle.

Aus anfänglichen zwanzig Hektar Weidegebiet wurden inzwischen rund einhundert. Die Rinder und Pferde haben für Veränderung gesorgt. Neue ökologische Nischen sind entstanden, alte nicht ganz verschwunden. Auewaldungen konnten beispielsweise als Schonwald ausgewiesen werden mit dem Schutzziel „Lichter Wald“, denn die Weidetiere sorgen für Licht und halboffene Strukturen. Die ökologische Wertigkeit der Flächen wurde durch die extensive Beweidung nachhaltig gesteigert, die biologische Vielfalt im Naturschutzgebiet Taubergießen gesichert.

Das Projekt wirkt! Das habe ich selbst erfahren, überall wo ich davon berichtet habe, gab es viel positives Feedback. Immer wieder wurde dabei auch die große Wertschätzung deutlich, die den Wilden Weiden durch ihren ganzheitlichen Ansatz zuteil wird: Hier wird ein Mehrwert für die biologische Artenvielfalt erreicht, indem überzählige Rinder geschlachtet und das Fleisch als geschützte Marke von der Metzgerei Junele aus Kappel vermarktet wird. Ich bin überzeugt, dass dies genau der richtige Ansatz ist, regionale Produkte sind immer gefragter. Der Satz „man ist, was man isst“, hat wieder Hochkonjunktur. Der moderne Konsument will gesunde und nachhaltig erzeugte Lebensmittel – da ist er bei den Wilden Weiden genau an der richtigen Adresse! Durch die Fleischabnahme und den Verkauf vor Ort haben wir eine vollständige Kette: Förderung der Biodiversität durch Beweidung und gleichzeitig Nutzung des erzeugten Fleisches. Es muss nicht das Steak aus Übersee sein, die Fleisch-Qualität der Salers-Rinder ist hervorragend! Die Tiere sind das ganze Jahr draußen, bei Wind und Wetter, sie ernähren sich von dem, was sie finden – das spürt man bei jedem Bissen, das Fleisch ist sehr mager und aromatisch – mir hat es sehr gut geschmeckt.

Unbedingt probieren, wer es noch nicht kennt: Im Gasthof Löwen und Elsässer Hof in Kappel-Grafenhausen gibt es „Wilde Weiden“-Gerichte.

Wer lieber online bestellt, die „Gourmandiserie“ in Kappel verschickt übers Internet handwerklich hergestellte Feinkostgerichte mit Wilde Weiden-Fleisch direkt an die Haustür. Und wer gar nicht warten kann: Anschließend gibt es Kostproben.

Jeder, der ein Stück Fleisch von den Wilden Weiden erwirbt, leistet echten Natur- und Insektenschutz. Und erwirbt ein dem höchsten Tierwohl verpflichtetes Produkt.

Fleisch aus der Landschaftspflege soll zukünftig deutschlandweit über die Landschaftspflegeverbände vermarktet werden - die Wilden Weiden Taubergießen sind hier Vorreiter.