

# Verschmuste Wasserbüffel

Gut für die Umwelt und topfit: Die Wasserbüffel von Ginderich

Wer die L460 von Xanten in Richtung Wesel fährt, kann sie unter Umständen, nicht weit entfernt von der Straße, sehend - ie Wasserbüffel von Ginderich.

**GINDERICH.** Schon mehrere Jahre spielten Beate und Martin Döring mit dem Gedanken, sich neben ihren Rindern Wasserbüffel anzuschaffen. „Wir hatten davon gehört“, so die Mutter zweier Kinder und überzeugte Bäuerin, „Büffel seien widerstandsfähiger und weniger krankheitsanfälliger. Außerdem gab es in unserer Region noch keine“.

Die Robustheit der Tiere resultiert aus der Tatsache, dass sie andere Pflanzen fressen, als gewöhnliche Rinder, wie etwa Schilf, welches auf den Feuchtwiesen, die ihren Lebensraum bilden, vorhanden ist. Durch die besondere Nahrungsverwertung und Verdauung des Futters, gibt es dort, wo Wasserbüffel laufen, auch mehr Insekten und somit mehr Vögel. Hierdurch tragen sie nebenbei nicht unwesentlich zum Naturschutz bei.



Wasserbüffel brauchen eine Bezugsperson.

Foto: RaV

## NACHZUCHT UND VERMARKTUNG

- ▶ Bis zur Schlachtung der männlichen Büffel vergehen etwa zwei Jahre, in denen sie ein artgerechtes Leben führen. Weibliche Nachkommen werden für die Nachzucht behalten.
- ▶ Momentan verfügt die Familie insgesamt mit den Büffeln über etwa 100 Mutterkühe, sowie 80 Kälber. Feinschmecker dürfen sich schon mal auf die Vermarktung des Büffel fleisches freuen.

Ende des vergangenen Jahres setzte das Ehepaar sein Vorhaben in die Tat um und schaffte sich acht Kühe, einen Bullen (der Willi!), sowie einige Kälber an. „Was-

serbüffel sind manchmal ein wenig stur und brauchen eine Bezugsperson“, sagt die Bäuerin, als sie über das Tor auf die Weide steigt und sofort von den Tieren um-

ringt wird. Einen Stock hat sie dabei. „Man muss auf die Hörner aufpassen“, gibt sie zu bedenken, während sie eine Kuh kraut, die sich das genüsslich gefallen lässt und gar nicht genug bekommt.

Über Kurz oder Lang streben die Dörings eine Direktvermarktung des Büffel fleisches an, das über viele positive Eigenschaften verfügt. „Es zeichnet sich dadurch aus“ erklärt Beate, „dass es cholesterinfrei ist, über mehr Vitamine als anderes Fleisch verfügt, sowie ein optimales Verhältnis von Omega 3 zu Omega 6 Säuren aufweist“. Geschmacklich soll es einen leichten Wildgeschmack haben.

Bis es allerdings soweit ist, müssen noch einige veraltungstechnische Hürden, genommen werden. Man kann aus der Büffelmilch auch hervorragend Käse (Büffelmozzarella) herstellen. Allerdings liegt dies nicht im Sinne der Familie. Sie lässt die Kälber bei ihren Müttern aufwachsen und ungefähr neun Monate mit ihnen verbringen, bevor sie ihr eigenes Leben führen. Durch die, gegenüber anderen Rindern einen Monat längere Tragezeit besteht auch eine innigere Bindung zwischen Muttertieren und Kälbern. RaV