

Das Steak der kurzen Wege

Sie war jahrelang überzeugte Vegetarierin, doch jetzt isst Anja Hafke (36) aus Brokstedt nicht nur wieder Fleisch, sondern handelt sogar mit Steaks, Gehacktem und Rouladen. Ihr neues Unternehmen "Nordisch genießen" vertreibt Gallowayfleisch. Eine Marktnische, die auch andere entdeckt haben.

Von Stephan Ures



Die Galloways auf Hof Greiner in Hagen sind zutrauliche Tiere, selbst die Bullen, wie Anja Hafke von "Nordisch genießen" weiß. Quelle: Stephan Ures

Brokstedt. Bei der Geschäftsidee von Anja Hafke und ihrem Ehemann Joachim (49) unterscheidet sich der Zerlegeprozess ebenfalls von dem der Massenproduktion, der Fließbandtötung in Schlachtfabriken: Das Tier kommt erst unters Messer, wenn es komplett verkauft ist, und zwar in einer kleinen Schlachtereier, zu der kein langer Transport nötig ist. Denn auf Regionalität legen die Hafkes Wert. Die Tiere, die sie vermarkten, stehen nur rund zehn Kilometer von ihrem Wohnort Brokstedt entfernt, ebenfalls nahe Bad Bramstedt, auf dem Hof von Jürgen Greiner in Hagen. Geschlachtet wird in Negenharrie, was etwa eine Dreiviertelstunde Fahrzeit bedeutet.

„Gallowayfleisch – das Gesundheitsfleisch“: Dass Geschäftsleute derart vollmundig für ihr Produkt werben, ist verständlich. Die Landwirtschaftskammer bestätigt den Qualitätsanspruch. „Das ist hochwertiges Fleisch,“ erklärt Pressesprecherin Isa-Maria Kuhn, „schmackhaft, gesund, mit relativ wenig Fett.“ Dafür sorgt unter anderem, dass die Tiere viel in Bewegung sind, denn sie werden 365 Tage im Jahr unter freiem Himmel gehalten.

Kunden können sich die Schlachttiere vorher ansehen

 Kieler Nachrichten

Während ihrer Schwangerschaft – Sohn Paul ist knapp ein Jahr alt – wollte die Brokstedterin mit ihrem Verzicht auf Fleisch keine Mangelerscheinungen riskieren. Also sah sie sich um, suchte die Adressen von Biohöfen heraus, fuhr mit ihrem Mann dorthin. Überzeugt hat sie keiner. Die großzügigen Weiden von Landwirt Jürgen Greiner in Hagen, auf denen er rund 100 Galloway-Muttertiere hält, sah Ehemann Joachim zufällig bei einer Überlandfahrt. Er fuhr auf den Hof, man kam ins Gespräch und später ins Geschäft. Wer bei „Nordisch genießen“ bestellen will, kann sich den Hof und die Tiere ansehen.

Allein sind Hafkes mit ihrem Handel nicht. Nach dem selben Prinzip verkauft unter anderem „EinStückLand“ aus Kayhude (Kreis Segeberg) ebenfalls Gallowayfleisch, zu ähnlichen Tarifen. Hinrich Carstensen, der mit seinem Internethandel seit September 2017 online ist: „Das ist sehr gut eingeschlagen.“

www.nordisch-genieessen.de; ähnliche Anbieter:

www.einstueckland.de, www.kaufnekuh.de, www.besserfleisch.de

 **Kieler Nachrichten**

DeineTierwelt.de | DeineAnzeigenwelt.de | Fyndoo | Radio.de
