



Vom Unternehmer zum Landwirt: Georg Stiens hat seinen Kindheitstraum verwirklicht und am Ortsrand von Kaufungen einen modernen Hof errichtet. Dort züchtet er jetzt auch Wagyu-Rinder.

Inmitten sanft gewellter Landschaft, umgeben von Maisfeldern, Wiesen und Baumalleen die am Horizont im Wald verschwinden, liegt der „Bauernhof“ von Georg Stiens. Auf einer riesigen Wiese, oberhalb der von Solarmodulen bedachten Bullenställe, stehen kleine, fast unscheinbare Rinder. Ein kleines Vermögen mit dunkelbraunem Fell. Wagyu-Rinder, besser bekannt und sehr begehrt unter dem Namen Kobe-Rinder. Produzenten des teuersten Rindfleischs der Welt. Bis zu sechshundert Euro pro Kilogramm, wird für das Kobe-Beef bezahlt.

Die Weiden sind durch elegante Holzzäune begrenzt, daneben feinsten, flach gemähter Rasen und frisch gepflanzte Alleen. Über die Wiesen und die Dächer der Bullenställe fällt der Blick auf das Wohnhaus der Fami-

lie. Ein architektonischer Traum in schwarz und weiß. Mehrere Kuben, ineinander gewebt, viel Stahl und Glas. Ein japanischer Zengarten umgibt den Eingangsbereich und über viele, aus großen Steinbrocken geschlagene Terrassen, fällt das Grundstück ab zu einem großen Teich. Oberhalb des Wohnhauses führen ähnliche Terrassen hinauf zu den Bullenställen

FRISCHES STROH AUS DEM AUTOMAT

In den riesigen Laufställen tummeln sich Limousin-Bullen und Fleckvieh in unterschiedlichen Altersgruppen. Kein Spaltenboden. Ein Einstreuautomat versorgt die Tiere regelmäßig mit frischem, von Staub gereinigtem Stroh. „Es gibt in Deutschland nur fünf Betriebe, die mit einem solchen

Automaten arbeiten.“ sagt Stiens. Natürlich sind die Dächer beider Stallgebäude mit Solarzellen gedeckt. Nachhaltigkeit ist angesagt.

Die Bullen haben ein feines Leben. Sie bekommen neben Mais auch Grassilage. Das bedeutet, dass sie vier Monate länger gefüttert werden, bis sie ihr Schlachtgewicht erreicht haben. So entsteht ein Fleisch das in der Pfanne nicht schrumpft.

Schnell wird Stiens klar, dass der normale Vertrieb seiner Bullen ein defizitäres Geschäft ist. Pro Tier legt er fünfhundert Euro drauf. Nur Selbstvermarktung hilft aus diesem Dilemma. Inzwischen hat die Firma Stiens Agrar über 300 Kunden, die ihr Fleisch auf dem Hof abholen. An festgelegten Tagen steht Georg Stiens mit seinen Leuten im „Hofladen“ und übergibt das



LUXUS für die Wagyus

Georg Stiens war der größte Solarinstallateur Deutschland. Vor wenigen Jahren hatte er die Chance seinen Kindheitstraum zu verwirklichen. Er wird Landwirt, mästet Bullen, vermarktet das Fleisch selbst und züchtet die teuersten Rinder der Welt.

Fleisch an die Selbstaholer. „Der persönliche Kontakt zu den Kunden und deren Rückmeldung ist ein wichtiger Bestandteil dieses Geschäftes“ sagt Stiens. Gab es zu Anfang nur zwei unterschiedliche Fleischpakete im Lieferumfang, so hat sich das inzwischen geändert. Neben dem Classic-Paket und dem Gourmet-Paket kann man auch Einzelstücke erwerben. So bietet die Karte reine Rindergrillwurst, T-Bone-Steaks, Flank-Steaks, Ochsen-Bäckchen und natürlich Dry-Aged-Beef aus der eigenen Reifekammer.

Der Schlachtbetrieb Rohde, aus Witzenshausen-Ermschwerdt, schlachtet und zerlegt die Tiere, lässt das Fleisch abhängen, portioniert und vakuiert die Teilstücke und liefert dann das komplett verarbeitete Tier bei Stiens Agrar ab.

Schon als kleiner Bub träumte Georg Stiens davon Landwirt zu werden. Als eines von fünf Kindern wuchs er auf dem elterlichen Bauernhof im Münsterland auf. Der älteste seiner Brüder übernahm traditionell den Hof. 18 Kühe und 50 Schweine. Georg machte nach der Grundschule Abitur, studierte in Münster BWL, arbeitete als Controller bei Bosch in Göttingen, Stuttgart und Kassel.

2004 machte er sich selbstständig und wurde mal eben der größte Installateur der Solarbranche in Deutschland. Mit mehr als 200 Mitarbeitern.

EIN KINDHEITSTRAUM

2010 ergab die Chance, unterhalb des Sensteinsteins, am Ortsrand von Kaufungen, 70 Hektar Land zu pachten. Jetzt war die Zeit

gekommen, den Kindheitstraum zu verwirklichen. Eine kurze Zeit noch kümmerte er sich um beide Betriebe, um dann komplett auf die Landwirtschaft zu setzen. Und jetzt kommen die bereits erwähnten Wagyu-Rinder ins Spiel.





Im Paradies der Bullen: Alle Tiere, auch diese Limousin-Bullen, stehen auf frischem Stroh, das regelmäßig mit einem Einstreuautomat ausgebracht wird.

Wenn Georg Stiens von seiner neuesten Leidenschaft berichtet, wird selbst der normalerweise etwas spröde wirkende Münsterländer euphorisch. In einer Fachzeitung hatte er die Anzeige zu einer Wagyu-Auktion gelesen. Diese Rinderrasse ist allgemein als Koberind bekannt, darf aber nur in der

japanischen Provinz Kobe so genannt werden. Im Rest der Welt heißen sie Wagyu. Das Fleisch dieser Tiere hat einen Ruf wie Donnerhall. Stark marmoriert und leicht mürbe ist es das teuerste Rindfleisch der Welt. Vier- bis sechshundert Euro pro Kilo muss der Genießer bezahlen.

„ANDERE KAUFEN SICH EINEN SPORTWAGEN ODER EINE SEGELYACHT, ICH DREI WAGYURINDER“.

GEORG STIENS

Auf der Auktion wurden 27 Rinder versteigert, drei davon stehen jetzt in Kaufungen auf der Wiese. Zurzeit besteht die Herde aus fünf Tieren. Vier trächtige Kühen, die in diesem Jahr noch kalben sollen und einem jungen Bullen. „Andere kaufen sich einen

Sportwagen oder eine Segelyacht, ich drei Wagyrinder“, schmunzelt der Züchter. Die Preise für Tiere mit guter Veranlagung liegen über von 20 000

Euro. Stiens Wunsch ist es, so viel weiblichen Nachwuchs wie möglich zu züchten. Nur die Bullen werden gemästet und zu Gourmetfleisch verarbeitet, die weiblichen Tiere bleiben zur Zucht in der eigenen Herde oder werden – hoffentlich gewinnbringend – verkauft. Da diese Tiere mindestens drei Jahre benötigen, bis sie schlachtreif sind, werden Gourmets in Nordhessen erst im Jahr 2018 das erste Wagyu-Steak „Made in Kaufungen“ genießen können. Die Herde wächst jetzt, je mehr Zeit ins Land geht desto schneller, die Bullen sind nur eine Abrundung des Selbstvermarktungsangebotes im Premiumbereich.



TEXT UND FOTOS: LOTHAR KOCH



BLT Burger vom Limousinrind

In dem historischen Gebäude der Junkernschänke, der ältesten Weinstube Deutschlands, in der Göttinger Altstadt, ist ein „Fleischpalast“ eingezogen. Bei Bacon Supreme gibt es Burger – zum Teil nach original amerikanischen Rezept – mit Rindfleisch von Stiens Agrar aus Kaufungen.

Für Burgerliebhaber verrät Andreas Rink das Rezept seines BLT-Burgers. Rink ist gelernter Koch und Geschäftsführer des Bacon Supreme in Göttingen. Er hat bei kulinarischen Recherchen in den USA den Burger in Las Vegas entdeckt.

Die Zutaten für einen Burger sind:

Bun (Burgerbrötchen)
 Zwiebel, 1 rote Zwiebel,
 Schweizer Käse, 1 Scheibe (Emmentaler) oder nach Vorliebe auch Cheddar o.ä.
 Tomate, 1 Scheibe,
 Bacon, 2-3 Scheiben,
 Gewürzgurke, 2 Scheiben aus dem Glas,
 Salat, Grüner Salat oder Eisbergsalat,
 Spiegelei, 1 Ei
 Barbecuesauce, Sweet Chili,
 Mayonaise,
 Als Beilage sind Steakhouse Pommes und Coleslaw Salat geeignet.

Je nach Appetit benötigen wir:

200-250 Gramm Rinderhack mit Fettanteil. Wer selbst einen Fleischwolf hat, holt sich beim Metzger Nacken oder Schulter vom Rind, das ist durchwachsen. 25 bis 30 Prozent Fett sind für einen saftigen, geschmackvollen Burger nötig. Jeder grillt sich seinen Burger wie er ihn mag, über raw, rare, medium rare, medium bis well done sind alle Varianten möglich. Wer Hamburger nur aus Fastfood Läden kennt wird ein Aha-Erlebnis haben. Je nach Dicke des Pattys (Burger) und seiner Idealgareung benötigt man eineinhalb bis fünf Minuten je Seite auf dem Grill oder in der Pfanne.

Die Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, werden bei niedriger Temperatur angeschwitzt. Dann mit braunem Zucker karamellisiert und solange in der Pfanne bewegt bis fast alle Flüssigkeit verdampft ist. Süße und Röstaromen geben der Zwiebel einen

genialen Geschmack. Braucht seine Zeit, lohnt sich aber.

Zwei Esslöffel Barbecuesauce in der Pfanne etwas reduzieren.

Bacon, zwei Scheiben kross grillen oder braten, bis fast das ganze Fett zerlaufen ist.

Patty mit einer Scheibe Käse, Emmentaler oder Cheddar, belegen und diesen in der heißen Pfanne oder auf dem Grill schmelzen lassen. In der Zwischenzeit das Bun (Brötchen) tosten, mit Mayo bestreichen, die karamellisierten Zwiebeln auf dem knackigen Brötchen verteilen. Jetzt den Burger darauf legen. Tomate, Barbecue Sauce, knusprig gebratenen Bacon und ein Salatblatt zu einem kleinen Turm bauen und mit einem Spieß fixieren. Das alles wird von einem Spiegelei mit flüssigem Eigelb gekrönt. Da gibt sich der größte Hunger gern geschlagen!

TEXT UND FOTO: LOTHAR KOCH