

# Ein Stück Afrika in Riederfelde

Erste Straußenfarm im Landkreis Parchim / Hofladen eröffnet / Tourismus fördern

Monika Helfrich und Frank Löhr eröffneten kürzlich in Riederfelde einen Hofladen. Das Außergewöhnliche: Sie bieten Straußenfleisch aus eigener Haltung an und eine Vielzahl anderer Straußen-Produkte. Die erste derartige Farm im Landkreis Parchim soll aber auch den Tourismus in der Region beleben.

## Riederfelde

von Gerhard Stoßhoff,  
Jürgen Dembski

Es ist ein ebenso ungewöhnlicher wie faszinierender Anblick: In Riederfelde schreiten sie majestätisch über ein Weidareal von 18 Hektar – Strauße, die es eigentlich in unseren Breiten nicht gibt, deren Heimat bekanntlich Afrika ist.

„Die Idee zur Einrichtung einer Farm mit diesen uns fremden Tieren ist eher spontan entstanden. Insbesondere auch durch Medienberichte sind wir vor zwei Jahren auf diese Marktlücke gestoßen. Einen landwirtschaftlichen Betrieb wollten wir aber schon immer gründen“, blickt Monika Helfrich, die mit ihrem Mann Frank Löhr die Farm betreibt, auf die Geburtsstunde des Vorhabens zurück.

## Aufbau des Betriebes – eine große Herausforderung

Beide haben darin eine große Herausforderung gesehen, die es zweifellos auch war und ist. Zunächst galt es, sich mit den erforderlichen Bedingungen wie Lebensweise und Haltung dieser exotischen Tiere vertraut zu machen. Licht, Luft und Laufen sind dabei drei grundsätzliche Faktoren. Wie für alle anderen Nutztiere gibt es zudem aber auch für Strauße exakt einzuhaltende Vorschriften, wie Fläche pro Tier, Futterbedingungen und Stallgröße.

## Unter 80 Tieren drei Trios für die Zucht

Letztere sind in diesem Fall nur Holzunterstände, da die Tiere relativ witterungsunempfindlich sind. Was das Futter anbetrifft, so ernähren sich Strauße hauptsächlich von Grasland, das nicht gedüngt wird. Pellets und Getreide wer-



Frank Löhr mit Zuchttieren der Riederfelder Straußenfarm auf der Weide. Die Hähne sind schwarz, die Hennen grau. Fotos: Dembski (3)

den jedoch hinzugefüttert, um den Bedarf der Tiere an Mineralstoffen zu decken. Es ist also eine rein ökologische Tierhaltung.

Gegenwärtig befinden sich auf der Farm 80 afrikanische Blauhals-Strauße. Darin eingeschlossen sind drei Trios. Dabei handelt es sich jeweils um einen Hahn und zwei Hennen für die Zucht.

Wie Monika Helfrich betont, besteht das Hauptziel der Farm in der Fleischproduktion und Vermarktung. Die Schlachtreife der Tiere liege bei 14 bis 16 Monaten. Allerdings sei die Fleischausbeute mit etwa 25 kg pro Tier nicht überwältigend. „Straußenfleisch ist cholesterinarm und das magerste rote Fleisch, das es gibt.“

## Lederprodukte vom Strauß und Straußeneier

Der Fettanteil liegt bei 1,2 gegenüber 25 Prozent bei Schweinen. Es schmeckt wie bestes Rindfleisch und besitzt die Vorzüge von Geflügelfleisch. Daraus lassen sich auch Wurstspezialitäten herstellen“, erläutert die Straußenexpertin. Geschlachtet werde auf Gut Ows tin bei Greifswald, einem Straußenschlachthof mit EU-Zulassung, dem einzigen in Deutschland. Im Hofladen werden u. a. auch Lederprodukte



Monika Helfrich zeigt ein verziertes Straußenei und Strauß in Plüsch.

vom Strauß und originelle Straußeneier für Dekozwecke angeboten.

Neben der Fleischproduktion möchten die beiden Riederfelder Straußenzüchter mit ihrer Farm zugleich auch den Tourismus in der Region bereichern. „Im kommenden Jahr wollen wir gezielt Kontakt mit Tourismusverbänden, Reiseunternehmen, Hotels usw. aufnehmen“, berichtet Monika Helfrich.

Einbeziehen wolle man dabei die im Bereich der Farm befindliche Naturoase, das „Riederfelder Hochmoor“ mit seinen seltenen Pflanzen wie Moosbeere, Wollgras und Sonnentau.



Die Riederfelder „Blauhäse“ zeigen sich stolz und neugierig...