

verfahren entscheidende Vorteile gegenüber der Messung mit einem Kolostrometer. Das Refraktometer ist bruchstabil und seine Messungen können temperaturunabhängig erfolgen, für den praktischen Einsatz auf den Betrieben also ideal. Dabei läuft das Messverfahren wie folgt ab: Mit einer Pipette werden wenige Tropfen Kolostrom ohne Schaum auf die Linse des Refraktometers gegeben. Wenn man nun durch das Refraktometer in Richtung einer Lichtquelle blickt, kann an der Übergangslinie von blau nach weiß ein Wert abgelesen werden. Den amerikanischen Wissenschaftlern ist es dabei gelungen, diesen Wert, abgelesen in % Brix, einer bestimmten Menge IgG zuzuordnen. Die Tabelle auf Seite 48 stellt die Ergebnisse dar.

Lediglich einige Proben mit sehr hohem Fettgehalt oder Verunreinigungen konnten nicht eindeutig bestimmt werden. Hier war bei der Sicht durch das Refraktometer keine deutliche Trennlinie zu erkennen. Abhilfe kann hier ein digitales Refraktometer schaffen. Dieses zeigt das Messergebnis automatisch in digitaler Form an, eine Abschätzung des angezeigten Wertes und somit Fehlinterpretation, die bei einem optischen Refraktometer schon ab und an der Fall sein können, entfallen.

► Fazit

Bei einem Hof-Test zur Kolostralmilchbestimmung kommt es nicht darauf an, den exakten Gehalt an IgG zu bestimmen. Für

den Praktiker reicht es aus, zu wissen, ob die vorhandene Biomilch für die passive Versorgung des Kalbes geeignet ist oder eben nicht.

Mittels eines optischen oder digitalen Refraktometers bietet sich nun die Möglichkeit, bereits innerhalb weniger Sekunden zu entscheiden, ob das frisch ermilkte Erstgemelk für eine ausreichende Versorgung des Kalbes mit IgG ausreicht oder zusätzlich andere Maßnahmen ergriffen werden müssen, zum Beispiel eingefrorene Biomilchreserven anzupuffen oder vorhandenes Kolostrom mit Ersatzpulver aufzuwerten. Einer frühzeitigen, bedarfsgerechten Versorgung mit lebenswichtigen Globulinen, die das ganze Leben des Kalbes prägen wird, steht nun nichts mehr im Wege. ◀



Ein noch seltener Anblick im Bergischen Land: Rinder der Rasse Weiß-Blau Belgier in Wermelskirchen-Oberberg.
Foto: Stefan Selten

Belgier im Bergischen

Weiß, blau und belgisch – nach erfolgreicher Tätigkeit als Motorsporthändler hält Ulrich Weber nun wertvolle Rinder im Oberbergischen Land. Die L2 hat ihn auf seinem Hof in Wermelskirchen-Oberberg besucht.

Wie kommen Rinder der Rasse Weiß-Blau Belgier ins Bergische Land? Eine Geschichte, die durchaus etwas mit einem „Zurück zu den Wurzeln“ zu tun hat. Denn Ulrich Weber, ein echt bergischer Junge aus Wermelskirchen-Oberberg, hat nach fast 40 Jahren beruflicher Tätigkeit im Ausland die Liebe zu seiner bergischen Heimat wie-

derentdeckt und den vormaligen Bauernhof seiner Eltern, das Gut Berlet unweit der Dhünnsperre, reaktiviert.

Der Diplomingenieur war zunächst beruflich in Großbritannien, Frankreich und Italien tätig. 1975 wurde er im belgischen Bastogne ansässig und entwickelte sich dort zum größten belgischen

Motorsport-Händler. „Und die Nr. 9 in Europa“, sagt Weber nicht ohne Stolz. Vor acht Jahren hatte der heute 65-jährige die Idee, wieder etwas aus dem Hof seiner Eltern zu machen. „Seit 1630 lassen sich die Ursprünge unserer Familie hier im Bergischen zurückverfolgen“, berichtet Weber. Tilman Weber, so kann man es in den Ortschroniken nachlesen, war der Ahnherr, der in Oberberg als „Ackerer und Schöffe“ wirkte.

Für seinen Nachfahren und jung gebliebenen Renner Ulrich Weber bleibt jetzt, wo sein Sohn Xavier den Betrieb in Bastogne mit Maschinenbau, grafischen Aufgaben und





Ulrich Weber, in der Motorparade des Belgienfestes bekannt, wo er jetzt auf weniger PS und hält neben seinen Weiß-Blauen auch noch zwei Brabaner Kaltblutpferde.

Siebrdruck leidet, endlich Zeit, sich seiner neuen Leidenschaft, dem Halten von Rindern der Rasse Weiß-Blau Belgier, zu widmen.

► Rasse aus Belgien mitgebracht

Die Wahl für diese Rasse ist angesichts seiner langjährigen beruflichen Tätigkeit in Belgien eigentlich logisch. Doch was Weber besonders zu schätzen weiß, ist das außergewöhnlich hochwertige Fleisch dieser Tiere, das in keinem Gourmetrestaurant Belgiens, wo sowieso besonders großer Wert auf gute Küche gelegt wird, fehlen darf. Hohe Ausschlächtung, beste Schlachtkörperqualität und ein hoher Anteil an wertvollen Fleischstücken sind die herausragenden Kennzeichen dieser Rasse.

Die Herkunftsregion der Blau-Weißen ist die Südhälfte Belgiens mit seinen sehr unterschiedlichen Produktionsbedingungen. So werden die Rinder sowohl auf dem Ardennen-Hochplateau als auch in den fruchtbaren Ackerbauregionen gehalten. Zurück geht die Rasse, die sowohl weiß, schwarz-weiß oder eben blau-weiß vorkommen kann, auf eine heimische Landrasse, in die Ende des 19. Jahrhunderts Shorthorns eingekreuzt wurden. Die Kreuzung war zunächst auf ein Zwei-Nutzenrind ausgelegt. Ab 1950 wurde aber der große Teil der Population auf Mus-



Diese Wiesenschlepper hat Ulrich Weber selbst konstruiert und zusammen gebaut.

kefulte gezüchtet. Das Ergebnis kann sich sehen und schmecken lassen.

Die außerordentlichen Muskelpakete, die Doppellende, gehen auf eine Genmutation zurück, die gleichzeitig auch den Fettsatz hemmt. Dies führt zu einem außergewöhnlich zarten und mageren Fleisch. Allerdings hat die Doppellendigkeit zur Folge, dass mehr als 80 % der Kälber mit Kaiserschnitt zur Welt kommen, auch weil die Bauern nicht das Risiko eingehen wollen, die wertvollen Kälber zu verlieren, die bis zum Dreifachen mehr wert sein können als Kälber anderer Rassen. Die muskelstarken Rinder werden darüber hinaus auch als Kreuzungstiere sehr geschätzt, um bei typischen Milchviehrassen den Fleischanteil zu erhöhen.

► Kaiserschnitt: sachliche Aufklärung

Das Wort „Qualzucht“, wie es einige Tierschützer in diesem Zusammenhang benutzen, mag Ulrich Weber gar nicht gern hören. „Wer geübte belgische Tierärzte bei der Arbeit gesehen hat, dürfte schnell zu einer anderen Meinung kommen“, sagt der sparsamere Landwirt, der sich gerade bei diesem Thema um eine sachliche Aufklärung bemüht. „Nach 20 Minuten ist der bei den stehenden Kühen vorgenommene Eingriff überstanden, die Kälber sind putzmunter und die Mütter schon nach kurzer Zeit wieder gemütlich am Wiederkauen“, betont Weber und weist auf die bei normalen Geburten – auch bei leichtkalbigen Rassen – häufig anstrengenden Zugkraftwirkungen hin. Wie tierschonend der Kaiserschnitt für Mutter und Kalb ist, kann man sich auch auf YouTube anschauen, wo Weber unter

seinem Namen einen Film mit Kaiserschnitt eingestellt hat.

Vier Weiß-Blau Belgier stehen augenblicklich auf dem Hof, es waren auch schon einmal acht, geplant sind in Kürze 16 Rinder, die auf den 11 ha Grünland von Gut Berlet „vollig natürlich und stressfrei“ aufgezogen werden sollen. Nach Webers Worten macht die ganzjährige Weidehaltung kein Problem, ein Unterstand soll aber trotzdem noch dieses Jahr gebaut werden, auch, um Heu und andere Futtermittel immer trocken zufüttern zu können. Zwei Brabanter Kaltblutpferde leisten den Weiß-Blauen Belgien dazu seit geraumer Zeit Gesellschaft.

Geschlachtet werden die Rinder bislang zum großen Teil in belgischem Lüttich, auch weil die Weiß-Blauen etwas anders zerlegt werden als andere Fleischrinder. Ein Abnehmer des Delikates-Fleisches ist das Landhaus Spitzhof in Wermelskirchen-Söppelbach, wo Kenner die Steaks „blanc-bleu-belge“ sehr wohl zu schätzen wissen. Doch Ulrich Weber sieht noch mehr Potenzial. So könnte er sich durchaus eine Kampagne „Bergisch is(s)t Belgisch“ vorstellen. Für die deutsch-belgische Freundschaft legt er sich jedenfalls mächtig ins Zeug. So sind Freunde aus dem Nachbarland – einschließlich des Bürgermeisters von Bastogne – mittlerweile gern gesehene Gäste im Oberbergischen.

Mittlerweile hat Weber zusammen mit 25 weiteren „Weiß-Blau-Begleitern“, unter ihnen die Bürgermeister Philippe Collard von Bastogne und Ulrich Michael Iwanow von Kort en (Rheinisch-Bergischer Kreis) sowie die Leiterin des Kreisveterinäramtes von Kleve, Dr. Marianne Schmidt, den „Bundesverband





Deutscher Weiss-Blauer Rinder Züchter e.V. (BDWB) gegründet. Mitglied im Bundesverband Deutscher Fleischrinderzüchter und -halter ist der BDWB allerdings noch nicht. Die haben bislang eine Mitgliedschaft von Züchtern der

Blau-Weißen abgelehnt, obwohl sich Weber intensiv darum bemüht hat. Aber was nicht ist, kann ja noch werden. Der Oberberger will jedenfalls „am Ball bleiben“ und wirbt weiterhin kräftig für seinen BDWB – auch bei Landwirten.

die Weiß-Blau-Belgier hauptsächlich als Kreuzungstiere einsetzen.

Der Maschinenpark auf Gut Berlet bietet alles – und ein bisschen mehr –, was man zur Futtergewinnung so braucht. Dabei ist es für den Motorsportexperten natürlich ein Leichtes, aus Alt-Neu zu machen. Auch die eine oder andere Selbstkonstruktion, wie eine Wiesen-schlepper, gehört zur maschinellen Ausstattung des Betriebes.

In Belgien pflegt Weber inzwischen nicht nur alte und neue Kontakte zur Motorsportszene, auch mit der Landwirtschaft ist er mittlerweile bestens vertraut. Und im Sommer – in diesem Jahr vom 26. bis 29. Juli – zieht es ihn immer wieder nach Libramont. Denn auf dieser wichtigsten Messe in Belgien für Land- und Forstwirtschaft haben nicht nur Maschinen und Kaltblutpferde, sondern natürlich auch seine Weiß-Blauen Belgier ihren gebührenden Platz. st

Für seine Weiß-Blauen Belgier hat Weber seinen Vieh-schlinger vertriebsweise lockern lassen.

Auktionsvermarktung ist spitze



Die RUW-Zuchtviehauktion am 17. April in der Krafelder Niederheimhalle war durch einen eher knappen Auftrieb an Farsen gekennzeichnet. Die aktuelle Nachfrage, sowohl aus der eigenen Region als auch aus dem benachbarten Ausland, übersteigt das Angebot bei

weitem. Es dürfte für potenzielle Verkäufer – und im Grunde ist diese Erkenntnis ja nicht neu – keine günstige Möglichkeit geben, hochwertige Farsen abzusetzen. Hinzu kommt, dass Märkte heute mehr und mehr durch Kunden bestimmt werden, die sich beim Ankauf

mit mehreren Tieren eindecken wollen – dies wiederum erfordert ein umfangreicheres Angebot, das den Markt mit Sicherheit noch interessanter gestaltet.

► Typstarker Logan-Sohn bringt Spitzenpreis

Am Bullenmarkt wurden 20 der 21 vorgestellten Jungbullen zu mittleren 1.548 € zugeschlagen. Dieser mittlere Preis passt sich sehr gut in die Vormonate ein – allerdings läuft dieser Markt doch immer wieder relativ extrem. Die besten Jungbullen stoßen auf breites Interesse und deren Spitzengebote bedingen dann am Ende den akzeptablen Schritt.

Unangefochten als bester Bulle der Herdbucherkennung bestand der Logan-Sohn aus dem Zuchtbestand von Gerd Luyven, Kamp-Lintfort, diese Küe. Neben dem extrem starken Exterieur waren selbstverständlich auch die mütterlichen Informationen sowohl hinsichtlich Leistung, aber auch bezüglich der Exterieurbasis tadellos. Dieser sehr starke Jungbulle wurde beim Zuschlag von 3.000 € in einen Klever Züchterstall abgegeben. Ebenfalls mit einer sehr überzeugenden körperlichen Entwicklung folgten im Preisgefüge für 2.700 € zwei Bullen. Zunächst stellte der Züchterbetrieb Wolfgang Schüring, Hünxe, einen Tableau-Sohn vor, der aus

Edner Thomes, Kalkar, macht Werbung für seine Betriebskollaboration bei der Hal-Auktion: Mit der sehr korrekten und fehrzügigen Klagra-Tochter, die für 3.400 € einem westfälischen Kunden zugeschlagen wird, erzielt er den Tageshöchstpreis.