

# ZumHofe

MAGAZIN FÜR TIERÄRZTE

**ZIEGENHIRTIN DER NEUZEIT**

Claudia Schäfer-Trumm

veredelt Milch mit Lebensart

**GUT VERZAHNT, HALB GEWONNEN**

Privatdozent und Hoftierarzt:

Dr. Andreas Palzer



**01**  
2017

---

## DER HERAUSGEBER: WER IST QS?

QS sorgt seit 2001 für Lebensmittelsicherheit – vom Landwirt bis zur Ladentheke. 95 Prozent des Schweine- und Geflügelfleischs deutscher Produktion stammen heute aus QS-zertifizierten Betrieben, beim Rindfleisch sind es 90 Prozent. 76.500 Tierhalter nehmen insgesamt am QS-System teil. Das gemeinsame Ziel: konsequente Eigenkontrollen sowie umfassende Prozess- und Herkunftssicherung. Produzenten von frischem Obst, Gemüse und Kartoffeln kommen hinzu. Innerhalb des QS-Systems erzeugen sie nach klar definierten Kriterien sichere Lebensmittel, unterstützt durch sämtliche vor- und nachgelagerten Wirtschaftsstufen. In diesem Sinne beteiligen sich seit 2012 auch über 2.400 registrierte Hoftierärzte. Sie dokumentieren in einer eigens aufgebauten QS-Datenbank – im Auftrag der Landwirte – den Einsatz von Antibiotika.

QS, das Bündnis für geprüfte Qualitätssicherung, setzt sich zusammen aus der Landwirtschaft, der Fleischwirtschaft, dem Lebensmitteleinzelhandel und der Futtermittelwirtschaft. Die Gesellschafter der QS Qualität und Sicherheit GmbH in Bonn sind: der Deutsche Raiffeisenverband e.V., der Deutsche Bauernverband e.V., der Verband der Fleischwirtschaft e.V., der Bundesverband der Deutschen Fleischwareindustrie e.V. und die Handelsvereinigung für Marktwirtschaft e.V.

Der Verbraucher erkennt die sicheren Lebensmittel aus dem QS-System an dem eigenen, blau-weißen Prüfzeichen, das sich in 24.500 Märkten des Lebensmitteleinzelhandels wiederfindet.

[www.q-s.de](http://www.q-s.de)

---

### Impressum

„Zum Hofe“, Ausgabe 01/17,  
erschieden im Mai 2017

Redaktion:  
Kerstin Rubel  
Gestaltung:  
Susanne Del Din

Herausgeber:  
QS Qualität und Sicherheit GmbH  
Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
Schedestr. 1–3, D-53113 Bonn  
Telefon: +49 228 35068-0  
E-Mail: [info@q-s.de](mailto:info@q-s.de)  
[www.q-s.de](http://www.q-s.de)



**Fotos S. 24 – 31: Knesebeck Verlag (Klaus Echle, Joachim Wimmer; Bildband links).** Weiterer Bildnachweis: Piper Verlag, Claudia Schäfer-Trumm, QS (Wolfgang Uhlig), Shutterstock (Drew Rawcliffe, Supachai Katiyasurin, Custom Photography Designs, Eder, La puma, linerpics)

„Zum Hofe“ erscheint zweimal jährlich, kostenfrei und exklusiv für Tierärzte im QS-System. Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur nach vorheriger Einwilligung.



*Wir freuen uns auf Ihre  
Anregungen und  
Reaktionen, Ihre Kritik  
und Themenideen:  
[redaktion@zum-hofe.de](mailto:redaktion@zum-hofe.de)*

## LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,

minus 11,4 Prozent, das ist eine ganze Menge! Nochmals 62,36 Tonnen weniger Antibiotika, die die Schweine- und Geflügelhalter 2016 innerhalb des QS-Systems verbrauchten. Damit konnten auch im letzten Jahr eindeutige Belege für den hochverantwortlichen Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung aufgezeigt werden. Besonders hervorzuheben ist die klare Reduktion bei den kritischen Antibiotika (Cephalosporine der 3. und 4. Generation sowie Fluorchinolone) in Höhe von 1,33 Tonnen und damit 20,2 Prozent. Dies beweist, dass der Gesamtrückgang in der Nutztierhaltung nicht mit einer Zunahme der kritischen Antibiotika „erkauft“ wird – sondern das Gegenteil der Fall ist. Der umsichtige Medikamenteneinsatz durch die Tierärzte, die verstärkte Beratung der Landwirte und die tierärztliche Bestandsbetreuung haben diesen Erfolg möglich gemacht. Unsere gemeinsamen Anstrengungen im Antibiotikamonitoring schaffen die notwendige Transparenz.

In dieser Ausgabe haben wir die Zahlen zum Antibiotikaverbrauch in Deutschland, aber auch weltweit in Relation gesetzt. Die internationalen Verbrauchsmengen und die weltweite Fleischerzeugung lassen sich nur schwer in wenigen Infografiken abbilden, „Zum Hofe“ hat es dennoch versucht: Sehen Sie selbst ab Seite 18.

Mit Dr. Andreas Palzer und Dr. Uta Seiwald haben wir uns über tierärztliche Ethik unterhalten und berichten über die Spannungsfelder, denen Tierärzte ausgesetzt sind. Palzer beispielsweise sagt, befragt zum Ethik-Kodex: „Wenn es praktisch wird, dann höre ich nur: ‚Das muss der Tierarzt im Einzelfall selbst entscheiden‘“. Deshalb geht der Schweinepraktiker weiter nach vorn: „Wir Nutztierärzte müssen das Thema für uns ausloten und brauchen dazu die interne Diskussion“, fordert er. Mehr finden Sie ab Seite 6.

Einen ganz anderen Blick auf unsere Welt eröffnet Ihnen dann die Heftmitte: Unsere Bildstrecke führt dieses Mal in den Schwarzwald.

Ich wünsche Ihnen viel Freude mit dieser Ausgabe der „Zum Hofe“.  
Beste Grüße

Dr. Hermann-Josef Nienhoff  
Geschäftsführer der QS Qualität und Sicherheit GmbH



**6 GUT VERZAHNT IST HALB GEWONNEN**  
HOFTIERARZT UND PRIVATDOZENT:  
DR. ANDREAS PALZER

Er glaubt fest an eine für alle Seiten gewinnbringende Verzahnung von Forschung und Praxisalltag. Dr. Andreas Palzer praktiziert im schönen Allgäu, dabei hält er seine Tür für den tiermedizinischen Nachwuchs offen. „Zum Hofe“ besuchte den Schweinepraktiker und einen seiner Landwirte.

**12 HÖR MAL!**  
RINDERPRAKTIKERIN UND GESUNDHEITSBERATERIN: DR. UTA SEIWALD

„Kommunikation ist alles“, davon ist Dr. Uta Seiwald, ehemalige Hoftierärztin und heutige Gesundheitsberaterin, überzeugt. „Dabei geht es aber nicht um das Reden, sondern um das Zuhören.“ Genau das hat „Zum Hofe“ getan – bei einem Kamingespräch in Ostfriesland. Dabei allgegenwärtig: die Vereinbarkeit von Job und Familie.

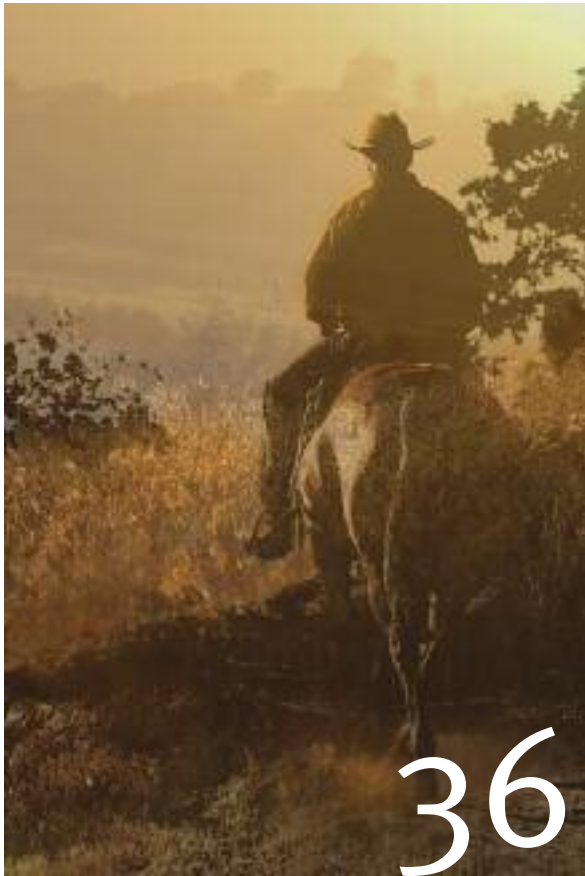


**18 DEUTSCHLAND UND DER ANTIBIOTIKA-GLOBUS**  
FAKTEN UND PROGNOSEN

„Zum Hofe“ blickt auf den Antibiotika-Globus. Wie werden sich die Verbrauchsmengen in der weltweiten Nutztierhaltung verändern? Wie verhalten sich einzelne Länder, die USA zum Beispiel? Wie macht sich Deutschland im internationalen Vergleich? Und wie steht es eigentlich um die Eindämmung antibiotikaresistenter Bakterien? Expertenmeinungen und Prognosen, die nachdenklich stimmen.

**24 BILDBAND**  
DER SCHWARZWALD

Der Knesebeck Verlag stellte „Zum Hofe“ einige beeindruckende Fotos zur Verfügung, die jüngst im Bildband „Nationalpark Schwarzwald“ erschienen. Die Naturfotografen Joachim Wimmer und Klaus Echle erinnern uns an die Einzigartigkeit und Vielfalt unserer Natur.

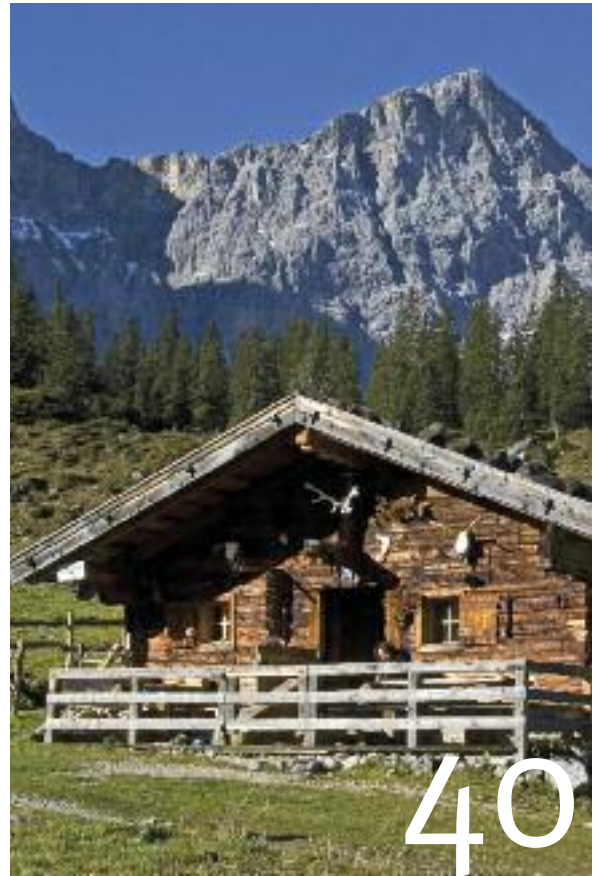


**32 ZIEGENHIRTIN DER NEUZEIT**  
DIE „KLEINE FROMAGERIE“  
DER CLAUDIA SCHÄFER-TRUMM

Sie hält Ziegen, produziert Käse, bewirtet Gäste – und würzt all dies mit einer Prise Lebensart. Ein attraktives Rezept, das offensichtlich Erfolg verspricht. „Zum Hofe“ besuchte Claudia Schäfer-Trumm und ihre über 100 Ziegen im Westerwald. So wie die 4.000 anderen Gäste, die Jahr für Jahr vorbeischauen

**36 FERN AB VON COWBOY-ROMANTIK**  
LOW-STRESS-STOCKMANSHIP  
MIT PHILIPP WENZ

Low-Stress-Stockmanship ist eine Management-Methode für Weidetiere. So ließe sich das Thema rein sachlich beschreiben. Mehr Fleisch an die Sache bringt Philipp Wenz. Der gelernte Landwirt und Agraringenieur trainiert seit 2008 Herdentiere und deren Besitzer. Seine Ziele? Neben Effizienz und Kontrolle mehr Freude im Job. Darüber ein Interview.



**40 FACHWISSEN FÜR DEN HÜTTENABEND**  
ALPINE FUNDSTÜCKE – AUFGELESEN  
VON SEBASTIAN HERRMANN

Wer die Natur liebt und gerne in die Berge reist, der findet hier die richtige Lektüre. Ein wahres Sammelsurium aus alpinem Wissen und liebenswerten Histörchen hat Sebastian Herrmann, seines Zeichens Buchautor und Bergsportler, zusammengetragen. Der Piper Verlag hat sie „Zum Hofe“ freundlicherweise zur Verfügung gestellt.



HOFTIERARZT UND PRIVATDOZENT:  
DR. ANDREAS PALZER

# Gut verzahnt ist halb gewonnen

*Auf 800 Höhenmeter verschlug es Dr. Andreas Palzer: Im schönen Allgäu, genauer in Scheidegg, praktiziert der Privatdozent der Münchner Ludwig-Maximilians-Universität. Fest glaubt der Hoftierarzt an eine für alle Seiten gewinnbringende Verzahnung von Forschung und Praxisalltag. Der tiermedizinische Nachwuchs jedenfalls trifft bei ihm auf eine offene Tür. Auch „Zum Hofe“ ist hindurchgegangen.*

Gute 100 Kilometer fährt Andreas Palzer bis zum Hof von Armin Hügler. Auf der anderen Seite des Bodensees liegt er, nahe der Schweizer Grenze: ein Familienbetrieb, 180 Sauen, dazu eine eigene Mast. Typische Kennzeichen des Palzerschen Kundenkreises. Auffällig dagegen ist der hohe persönliche Aufwand, den der Landwirt bei der Tierhaltung treibt. „Das beginnt schon beim Stall: Der ist 20 Jahre alt, aber bereits so gebaut, wie man heute nach Tierwohl-Kriterien planen würde“, erklärt der Fachtierarzt für Schweine. Auch das Füttern von Heu, das große Platzangebot in der Wartehaltung und die intensive Betreuung der ferkelnden Sauen – von der Teppichunterlage bis zum Trockenreiben der Neugeborenen – zeichnen Hügler aus, der seine landwirtschaftliche Ausbildung seinerzeit in der nahen Schweiz absolvierte.

Dass der Betrieb bei der „Initiative Tierwohl“ dabei ist und der „Überzeugungstäter“ nun auch eine zusätzliche Vergütung erfährt, freut seinen Veterinär. Der besucht den Hof in Gottmadingen routinemäßig jede Woche, so wie alle Ferkelerzeuger, die er betreut. „Über 50 Prozent meiner Arbeitszeit entfallen auf die Beratung“, schätzt Palzer, darauf angesprochen. Allein daran zeige sich, wie sehr sich der Beruf gewandelt habe: Wurde der Hoftierarzt einst gerufen, um Krankheiten zu heilen, dann gehe es heute viel mehr um deren Vorbeugung und damit um eine solide Bestandsgesundheit.

„Über 50 Prozent meiner Arbeitszeit entfallen auf die Beratung“, schätzt Dr. Andreas Palzer.

Den Betrieb von Armin Hügler (unten rechts) besucht er routinemäßig jede Woche.



So weit alles schön und gut, der Wandel vom Mediziner zum Berater ist schließlich in aller Munde. Aber läuft der Tierarzt, der sich selbst als solcher definiert, nicht Gefahr, einer unter vielen zu werden? Schließlich fahren Berater unterschiedlichster Provenienz über die Dörfer. Entsteht womöglich ein neuer Wettbewerb, in dem die so spezifischen Aspekte des heilenden und ethisch verantwortlichen Berufs leiden könnten? „Ha! Das ist eine gute Frage!“, ruft Palzer und legt sogleich

die Stirn in Falten. Nach kurzer Denkpause eine Gegenfrage: „Wer, wenn nicht wir Hoftierärzte, sind entscheidend? Niemand kennt den Betrieb so gut wie wir, niemand ist so häufig vor Ort, niemand kann mehr Vertrauen zum Landwirt aufbauen.“ Nein, einen Statusverlust befürchtet der „beratende“ Hoftierarzt nicht. Nicht in seinem rund 100 Kilometer großen Einzugsgebiet, wo er in jedem Betrieb ausschließlich mit einem Ansprechpartner – und zwar dem Chef – zu

tun habe. Hier komme dem Mediziner auch zukünftig eine kostbare Schlüsselrolle zu. Diese mit Leben zu füllen, sei allerdings gewiss abhängig vom Tierarzt selbst und seiner Persönlichkeit, räumt der Schweinepraktiker ein.

Eine Vergütung nach Stunden, die er für seine Beratungsleistung berechnen könnte, verlangt Palzer bei seinen Bestandskunden übrigens nicht. Sie ist in der Jahrespauschale für die allgemeine Bestandsbetreuung integriert. „Ich fürchte eben, dass die Arbeit schlechter wird, sobald ich anfangen, Stunden zu zählen. In jedem Landwirt tickt eine innere Stechuhr. Auf die Beratungsqualität kann sich das nur negativ auswirken“, glaubt Palzer, der vor sieben Jahren – als dritter Inhaber – in die Tierarztpraxis Scheidegg einstieg. Die Gemeinschaftspraxis ist ganz auf Schweine spezialisiert, wobei ein Kleintierbereich angeschlossen ist. Insgesamt zählt das Team 15 Köpfe. Darunter neun Tierärzte, zu denen derzeit drei Doktoranden gehören. Auch Palzers Ehefrau ist vom Fach und arbeitet im Kollegenkreis.

Doch zurück zum Thema Prophylaxe, das mit der Beratung bereits zur Sprache kam: Die meisten Höfe, deren Bestandsbetreuung die Tierarztpraxis Scheidegg innehat, liefern in das QS-System und nehmen damit am QS-Antibiotikamonitoring teil. Die Datenübertragung von der QS- zur HIT-Datenbank läuft automatisch. Die Antibiotikareduktion ist für Palzer selbstverständliches Tagesgeschäft und seiner Meinung nach auch in den Betrieben längst angekommen. In der praktischen Bestandsbetreuung setzt er gerne auf Ergänzungsfuttermittel, die den allgemeinen Gesundheitszustand stabilisieren: „Probiotika, Präbiotika, Säuren – damit kann man viel machen. Nicht alles, aber viel“, bilanziert er. Da die meisten seiner Landwirte ihr Futter selbst mischen, lassen sich die Mittel leicht einbringen. Das gilt auch für Armin Hügler. Er betreibt zudem ein eigenes, detailliertes Futtermonitoring. Anders ausgedrückt: „Er schreibt sich einfach alles auf. Das schafft eine Datenlage, mit der sich bestens arbeiten lässt“, findet sein Hoftierarzt. Und? Zahlt sich der ganze Aufwand aus, den Hügler letztlich zusätzlich betreibt? Palzer wiegt den Kopf: „Kaufmännisch kann ich das nicht beurteilen. Aber wenn es um die Tiergesundheit geht, dann auf jeden Fall.“ Die QS-Antibiotikadatenbank bestätigt dies: Hügler's Mastschweine und Aufzuchtferkel haben, Quartal für Quartal, einen Therapieindex von null.

Seit 2015 sitzt Palzer im Präsidium des Bundesverbands Praktizierender Tierärzte, bpt. Seither beschäftigt ihn die Antibiotikareduktion umso mehr. So sind es auch die Themenbereiche „Arzneimittel“ und „EU“, die in sein Ressort fallen. Zudem leitet er eine neu geschaffene Arbeitsgruppe, die sich mit der AMG-Novellierung befasst. Als wäre all dies nicht genug, engagiert sich der Privatdozent Palzer, der Anfang 2016 habilitierte, an der Tierärztlichen Fakultät der Münchner Ludwig-Maximilians-Universität, LMU. „Erst gestern besuchten uns Studierende, drei Stunden haben wir zusammen auf einem Betrieb verbracht“, erzählt der Hoftierarzt, der fest an eine



---

## ANGEWANDTE ETHIK MIT DR. ANDREAS PALZER

Wie lässt sich tierärztliche Ethik praktisch und faktisch haltbar umsetzen? Als bpt-Präsidiumsmitglied wünscht sich Dr. Andreas Palzer einen aktiven Austausch mit anderen Hoftierärzten. Wer sich davon angesprochen fühlt, kann sich direkt mit ihm in Verbindung setzen:  
Tel. 08381/ 2572, a.palzer@lmu.de.

für alle Seiten gewinnbringende Verzahnung von Forschung und Praxisalltag glaubt. Auch wenn deren Umsetzung im alles bestimmenden Tagesgeschäft, so räumt der Familienvater ein, alles andere als leicht sei.

Bevor Palzer, der selbst in München studierte, in die Scheidegger Praxis einstieg, verbrachte er acht Jahre als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der LMU. „Die Forschung so ganz aufzugeben konnte ich mir nie vorstellen“, sagt er rückblickend. Warum, was hält ihn bei der Stange? Nach ein paar Minuten des Überlegens weiß er es: Es ist die Sorge um den fachlichen Stillstand. Sie ist es, die den Fachtierarzt für Schweine und „Diplomate of the European College“ dranbleiben lässt.

Eine konkrete Vorstellung davon, was „dranbleiben“ für Palzer bedeutet, bekommt der, der ihn zum Ethik-Kodex befragt. 2015 vom Deutschen Tierärztag beschlossen, 2016 mit Umsetzungsempfehlungen unterfüttert, soll der Ethik-Kodex Veterinäre selbstverpflichtend beim „ethisch richtigen Handeln“ unterstützen. „Schön und gut“, meint Palzer, „aber wenn es praktisch wird, dann höre ich nur: ‚Das muss der Tierarzt im Einzelfall selbst entscheiden.‘ Das war vorher auch schon so, dafür brauche ich keinen Kodex!“ Der Hoftierarzt kommt in Fahrt und führt eine Reihe von Praxisbeispielen an. Ihnen allen ist eins gemein: Steht der Hoftierarzt vor einer Gruppe ernsthaft erkrankter Tiere, dann bedeutet die Heilung derer, die durchkommen, immer auch das verlängerte Leid derer, denen nicht mehr zu helfen ist. „Mit einem frühzeitigen Bolzenschuss wäre Letzteren – im Sinne des Tierwohls – besser gedient. Oder sollen wir lieber der Natur ihren Lauf lassen? Wo, in diesem großen Graubereich, liegen die verbindlichen Grenzen?“, fragt der Veterinär und ringt mit den Händen.

---

*„Wo, in diesem großen  
Graubereich, liegen die  
verbindlichen Grenzen?“*

---

Was sich Palzer wünscht, sind konkrete ethische Anhaltspunkte, die sich nach prozentualen Heilungschancen, einer definierten Menge von Krankentagen und Ähnlichem mehr richten. Sie sollen seinem Berufsstand praktische Orientierung bieten. Und dabei geht es ihm noch nicht einmal um seine persönliche Entscheidungsfindung im Fall des Falles. Hier fühlt sich Palzer

*„Amtsveterinäre besitzen innerhalb der Gesellschaft die größte Glaubwürdigkeit. Sie müssen wir in Fragen ethischer Nutztierhaltung stärker integrieren!“*



sicher, er folgt einem inneren Seismographen, auch mit nachgelagerten Zweifeln hat er nicht zu kämpfen. Nein, worum es ihm im Kern geht, ist eine fundierte, faktisch gesicherte Argumentation gegenüber der Öffentlichkeit, den Medien und einem kritisch nachfragenden Amtsveterinär. „Wir Nutztierärzte müssen das Thema für uns ausloten und brauchen dazu die interne Diskussion. Denn wir haben da offensichtlich ein Problem“, fordert er auf und stoppt damit auch nicht vor den kontrollierenden Behörden: „Amtsveterinäre besitzen inner-

halb der Gesellschaft die größte Glaubwürdigkeit. Sie müssen wir in Fragen ethischer Nutztierhaltung stärker integrieren!“ Für all das will Palzer innerhalb seiner bpt-Arbeit werben, sich selbst einsetzen.

Reichlich Durchsetzungskraft ist dem 39-jährigen zuzutrauen, der bisherige Blick in seine Vita genügt. Und dabei fing Palzers Werdegang so beschaulich an: Aufgewachsen ist er auf dem rheinland-pfälzischen Lande, hier hielten seine Eltern Milchkühe, im Nebenerwerb. Zudem bot der Hof Platz für

allerlei Kleintiere – Hühner, Enten, Gänse, Kaninchen –, die der Filius nicht nur aufzog, sondern auch selbst schlachtete. Dass er Tierarzt werden wollte, das wusste Palzer schon damals, dass es aber speziell die Schweine werden sollten, darauf brachte ihn erst Frankreich: Hier besuchte er ab seinem 16. Lebensjahr regelmäßig einen schweinehaltenden Familienbetrieb, bei dem er die Sommerferien über aushalf. Das gefiel dem „Eifeler Jung“ so gut, dass er dem Hof bis heute freundschaftlich die Treue hält – und sich medizinisch ganz dem Borstenvieh verschrieb.

Ob es nun Frankreich oder doch die Tiere der Kindheit waren, die schließlich seinen Wunsch nach einem eigenen Hof nährten – man weiß es nicht. Fest steht nur, dass Palzer im letzten Jahr Nägel mit Köpfen machte und ein altes Gehöft nahe Scheidegg erwarb. Viel Platz für allerlei Mitbewohner. Die ersten eigenen Hühner sind schon ausgebrütet. Jetzt träumt er eine Kategorie größer: Black-Angus sollen eines Tages auf seinen Weiden grasen. Und während er von den stattlichen Rindern erzählt, bekommt sein Blick etwas Schwärmerisches. Keine Frage: Palzers Black-Angus sind im Anmarsch. ■■■■



RINDERPRAKTIKERIN UND GESUNDHEITSBERATERIN:  
DR. UTA SEIWALD

# Hör mal!

*Vielleicht ist sie das Musterbeispiel eines zukünftigen Hoftierarztes: eine kommunikationsstarke Beraterin der Landwirtschaft, angestellt und mit aller Selbstverständlichkeit mehrfache Mutter. Die Rede ist von Dr. Uta Seiwald. Nach zwei Jahrzehnten, die die Ostfriesin in einer Großtierpraxis verbrachte, wechselte sie in die übergeordnete Gesundheitsberatung, zudem arbeitet sie in der Fleischbeschau. Darüber ein Kamingespräch. Sein Herzstück: das Zuhören.*

Es ist der erste Satz, der fällt: „Die Kuh ist das schönste Tier, das es gibt.“ Und während Uta Seiwald das so sagt, taucht „das schönste Tier, das es gibt“, höchstpersönlich vor dem Wohnzimmerfenster auf: Mathilda. Eine Mutterkuh, sieben Jahre alt. Pechschwarz. So steht sie am Zaun, Kopf und Hörner erhoben. Rasch ist ihre Stammesgeschichte erzählt und auch, dass sie in einem Jahr ein Pflegekalb aufnahm, es säugte, als die eigene Mutter es nach einer Kaiserschnittgeburt nicht annehmen wollte. „Mathilda ist so zutraulich, dass sich Spaziergänger manchmal vor ihr erschrecken“, erzählt ihre Besitzerin mit blitzenden Augen, „sie springt um einen herum wie ein junges Kalb.“ In diesem Jahr grasen auf den Wiesen am Haus drei Fleischrinder. Sie wandern – mit Ausnahme von Mathilda, „die bleibt“ – in Kochtopf und Kühltruhe. Ebenso wie Seiwalds Hühner. Im Zuge der präventiven Stallhaltungspflicht, die das Land Niedersachsen zur Vogelgrippe erließ, hat sie sie allesamt geschlachtet: „Der Stall ist nichts für meine Hühner, da tue ich die lieber weg.“

Die handfeste Nutztierärztin tauschte nach 20 Jahren Großtierpraxis kürzlich ihren Job gegen eine Teilzeitstelle beim Landeskontrollverband Weser-Ems (LKV) im niedersächsischen Leer. Beim LKV geht es, natürlich, um Kühe, um die Milchkontrolle der angegliederten Höfe, um Leistungsmengen und Inhaltsstoffe, um Eutergesundheit und Fruchtbarkeit, letztlich um Herdenmanagement. Seiwalds Steckpferde hier heißen „GKUHplus“ oder auch „KuhVision“. Hinter dem ersten Gemeinschaftsprojekt versteckt sich ein interdisziplinäres, flächendeckendes Gesundheitsmonitoring. Milchproduzierende Betriebe, die an GKUHplus teilnehmen, erfassen sämtliche Krankheitsdiagnosen in einer zentralen Datenbank. So erhalten sie einerseits einen soliden Überblick über

## *„Kommunikation ist das Wichtigste, um gemeinsam Lösungen zu finden und Verständnis füreinander aufzubringen.“*

den Gesundheitsstand der eigenen Herde. „Andererseits können auf dieser Datengrundlage der Hoftierarzt oder externe Berater wie ich viel effektiver arbeiten“, erklärt die Rinderpraktikerin. „Letztlich geht es immer um Gesundheitsprophylaxe.“ Sie ist in Zeiten hohen Kostendrucks eine wesentliche Stellschraube des wirtschaftlichen Erfolgs. Ohne einen gesunden und damit langlebigen Bestand geht es nicht. Womit wir schon bei Seiwalds zweitem LKV-Projekt wären: KuhVision, ein bundesweites Zuchtprogramm, das auf leistungsstarke, aber eben auch robuste und widerstandsfähigere Milchkühe zielt.



Neben dieser verbandsübergreifenden Projektarbeit und der damit verbundenen Vortragsarbeit schätzt die 47-Jährige nach wie vor die Zusammenarbeit mit „ihren“ Landwirten. Kämpft einer der LKV-Höfe beispielsweise ständig mit Mastitis, kommt sie als tierärztliche Beraterin hinzu und kann – auch auf Grundlage der schon beschriebenen Datenerfassung – intensiv nachforschen, um den Euter-Entzündungen ursächlich auf die Schliche zu kommen. Dass sie jetzt mehr Muße für diese Beratungsarbeit hat, gefällt ihr sehr. „In Zeiten der Großtierpraxis war

ich immer mit Vollgas unterwegs, es ist mit den Jahren alles schneller geworden“, resümiert sie und findet ein anschauliches Beispiel: „Typischerweise hältst du mit der einen Hand die Infusion und greifst mit der anderen schon wieder zum klingelnden Handy. Für ein reflektiertes Gespräch bleibt da einfach zu wenig Zeit.“ Aber genau dieses Gespräch ist es, das ihr am Herzen liegt.

„Mehr noch“, sagt sie, „Kommunikation ist alles.“ Davon ist die 47-Jährige überzeugt. „Egal in welchem Lebens-

bereich: Kommunikation ist das Wichtigste, um gemeinsam Lösungen zu finden und Verständnis füreinander aufzubringen.“ Und? Sind Frauen hier im Vorteil? „Davon bin ich fest überzeugt!“, schießt es aus ihr heraus. „Dabei geht es aber nicht um das Reden, sondern um das Zuhören. Die meisten Landwirte wissen genau, was bei den Patienten nicht stimmt. Was sie erzählen können ist wertvoll für jede Diagnose.“ Aber auch in brenzligen Situationen oder in Tierwohl-Fragen habe sich das Zuhören bewährt: „Wenn ich meine Bauern zutexte, am besten noch



Mehr Muße bei der Beratungsarbeit: Seit Dr. Uta Seiwald in der übergeordneten Gesundheitsbetreuung arbeitet, besucht sie „ihre“ Bauern nur noch lieber. Heute Hilmar Schulte, Junior als auch Senior.



mit Vorwürfen konfrontiere, dann machen die dicht, dann geht da gar nichts mehr.“ Mit Freundlichkeit, Verständnis und fachlich überzeugenden Argumenten aber ließe sich eigentlich immer eine Lösung finden. Auch in wirtschaftlich angespannten Zeiten. Dann etwa, wenn ein Bullenkalb, das am Markt aktuell nur zehn Euro bringe, mit fraglichen Heilungschancen vor ihr liege. „Dann müssen wir es aus ethischen Gründen wenigstens erlösen. Und wenn es gar nicht anders geht, bezahlt der Bauer eben nur das Präparat, der Arbeitsaufwand bleibt bei mir“, erzählt sie aus ihren Praxiszeiten.

Zusätzlich zum LKV ist Seiwald auch in der Fleischschau unterwegs. Rinder, Schweine, Schafe, alles ist dabei. „In der Fleischschau kann man, auch im Detail, viel für den Tierschutz tun“, sagt sie. Beispiel: Strombetäubung. Sie muss richtig sitzen, auch dann, wenn sie der neue Azubi angelegt hat. Alles in allem blickt Seiwald zufrieden auf ihre Schlachter: „Überzeugte Tierquäler hab ich noch keine getroffen. Ein bisschen sensibilisieren reicht meist schon.“ Es sind vor allem kleinere Schlachtbetriebe, die sie in ihrer Region besucht. Und dort ist es, wie so oft im Leben, der oberste Kopf, der den

„Die Kuh ist das schönste Tier, das es gibt“, davon ist die Rinderpraktikerin überzeugt. Daher laufen die eigenen Exemplare auch direkt am Haus.

---



kompletten Umgang mit Tier und Mensch bestimmt. Beeindruckt erzählt sie etwa von der großen Ruhe, die sie speziell in einem Betrieb erlebe und die ganz vom Chef ausgehe. „Auch die Tiere sind, wenn sie abgeladen werden, völlig ruhig“, beginnt sie zu erzählen. „Ich habe erlebt, dass ein Mitarbeiter mal hektisch wurde, da war direkt der Chef zur Stelle: ‚So nicht!‘ Der schlachtet jedes Jahr hunderte Tiere, aber nur eines zu triezen, das kommt dem nicht in den Sinn.“

Während sie das alles erzählt, Tee nachschenkt und in das Kaminfeuer blickt, steht immer wieder eines ihrer fünf Kinder neben dem großen Esstisch: Das Mundstück der Posaune fehlt, der kleine

Bruder guckt schon wieder Fernsehen, wann seid ihr endlich fertig. Da formuliert sich von ganz allein die Frage: Wie, um alles in der Welt, schafft sie es, mit einer Kinderschar berufstätig zu sein? Und das in einem heilenden, immer wieder durch Notfälle bestimmten Beruf? Seiwald kennt die Frage, leicht findet sie die Antwort: Neben den Großeltern, die beständig einspringen, sind es vor allem kooperative Arbeitgeber und Kollegen, die dies möglich machen. Und: „Es ist die Region. Die Ostfriesen sind kinderlieb, große Familien sind normal, auch bei uns Tierärzten“, erzählt sie. Fazit: „Der Zusammenhalt im Alltag ist einfach da, man achtet aufeinander – und dann geht’s.“ Dies sei, gerade bei idealistisch motivierten Tier-

ärztinnen, oft wichtiger als die Bezahlung. Vielleicht ein kleines Lehrstück für alle Praxisinhaber, die im ländlichen Bereich keinen Nachwuchs finden. Der ist zumindest in tierärztlichen Studentenkreisen zu 85 Prozent weiblich.

Aussagekräftig auch, dass Seiwald nicht in das traurige Lied der ausgebeuteten Assistenzärzte einzustimmen vermag. Sie habe immer Glück gehabt, erinnert sie sich, sei als Angestellte gut zurechtgekommen und halte bis heute einen freundschaftlichen Kontakt zu ihren einstigen Chefs. Auch hier läge der Schlüssel zum mitmenschlichen Erfolg, schlicht und ergreifend, in der Kommunikation. „Dazu gehört auch, seine Meinung zu sagen und konsequent Grenzen zu setzen. Verbiegt man sich zu sehr, dann geht man selber ein“, sagt sie nachdenklich und erzählt von zwei Hörstürzen. „Die Arbeitsspirale dreht schnell hoch, zumal ja auch die Gesellschaft viel von uns allzeit bereiten Medizinerern erwartet.“

---

## *„Tierwohl und Menschenwohl sind aufs Engste miteinander verquickt.“*

---

Nach zwei Jahrzehnten im Praxisgeschäft geht es bei Seiwald heute deutlich planbarer zu. Fachlich ist die Kombination aus LKV-Gesundheitsberatung und Fleischbeschau genau das, was ihr an ihrem Beruf gefällt: „Zusammen mit meinen Erfahrungen in der Großtierpraxis ergibt sich nun ein rundes Bild.“ Zumal sie sich auch im Bundesverband Praktizierender Tierärzte, bpt, engagiert, so etwa 2015 in der niedersächsischen Projektarbeit zur „Vermeidung der Schlachtung tragender Rinder“. An ihrem Ende stand eine Vereinbarung zwischen dem Niedersächsischen Ministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz und 23 Vertretern der Schlachthöfe, der Transportunternehmen, der Landwirtschaft und der Tierärzteschaft, um nur einige zu nennen. Sie verpflichteten sich aus ethischen Gründen, Rinderföten vor einem qualvollen Tod zu bewahren, indem die Schlachtung der Muttertiere verhindert wird. Bislang fehlt hier eine tierschutzrechtliche Regelung. Seiwald legte

so viel Herzblut in das Thema, dass sie gar ihren Familienurlaub abbrach, um an einer entscheidenden Sitzung teilzunehmen.

Neben ihrer Arbeit im Landesverband Niedersachsen sitzt sie zudem im aktuellen bpt-Präsidium. Hier sind es die berufspolitischen Themen, die ihr wichtig sind. Im „Arbeitskreis Angestellte Tierärzte“ etwa geht es um Arbeitsverträge, Praxiszertifizierungen oder Arbeitszeitmodelle. Bei all dem gäbe es tüchtig Nachholbedarf, so sei die schlichte Arbeitszeiterfassung in vielen Praxen beispielsweise noch Zukunftsmusik. Hat sich Seiwald in ihrer Verbandsarbeit also, typisch Frau, der familienorientierten Work-Life-Balance verschrieben? „Nein, das sind Generationsthemen, keine Frauenprobleme“, weist die groß gewachsene Mutter, die nie etwas anderes werden wollte als Tierärztin, bestimmt zurück.

Von Kindesbeinen an ist Seiwald mit den Nutztieren verbandelt: Die Großmutter bewirtschaftete einen kleinen Hof. „Wenn es mir in Kindertagen mal schlecht ging, bin ich in den Stall und habe den Kühen beim Kauen zugehört. Dann ging’s schon wieder“, erzählt sie lächelnd. Zum ersten Schülerpraktikum ging es dann in die Tierarztpraxis – und der Berufswunsch war geboren. Nach ihren Studienjahren in Hannover zog es die gebürtige Ostfriesin wieder in die alte Heimat und in eben diese Großtierpraxis, die sie schon als Schülerin kennengelernt hatte.

„Kleintiere hätten bei mir auf Dauer auch nicht funktioniert. Da läuft in der Tierhaltung so viel verkehrt, ich hätte mir meinen Mund verbrannt und noch dazu die Kunden vergault“, sagt sie und erzählt von Kaninchen mit überlangen Zähnen, fetten Hunden, die „doch Schokolade so lieben“, und einer im Todeskampf krampfenden Katze, die nicht eingeschläfert werden durfte, damit „ihre Seele frei zum Himmel aufsteigen kann“. Auf Seiwalds Stirn bilden sich Zornesfalten. Nein, sie habe Tierärztin werden wollen, nicht Psychologin, und als solche halte sie sich doch lieber an die Landwirte, da ginge es ehrlicher zu. „Denn mal ganz sachlich gesprochen: Steht es um den Tierschutz schlecht, dann stimmt auch die Leistung nicht – und das kann sich auf Dauer kein Bauer leisten“, folgert sie. In Sachen Tierwohl träfe sie hier ohnehin meist auf offene Ohren, ebenso auf Investitionswillen. Allein: Die Höfe müssten sich die Verbesserungen auch leisten können. Denn was die Hoftierärztin auch beobachtet hat: Geht es dem Landwirt schlecht, aus wirtschaftlicher oder gesundheitlicher Not heraus, dann leiden immer auch die Tiere. „Tierwohl und Menschenwohl sind aufs Engste miteinander verquickt“. ■■■■■



## FAKTEN UND PROGNOSEN

# Deutschland und der Antibiotika-Globus

---

*Die deutsche Antibiotikareduktion verläuft beispielhaft. Allein im Jahr 2016 wurden 62,36 Tonnen weniger Antibiotika in der Schweine- und Geflügelhaltung innerhalb des QS-Systems eingesetzt. Das entspricht einem Minus von 11,4 Prozent. Diese Zahl ist umso bedeutsamer, da die Tierhalter des QS-Systems rund 95 Prozent des deutschen Schweine- und Geflügelfleischs produzieren.*

*„Zum Hofe“ hat sich aber nicht nur die aktuellen Zahlen aus Deutschland angeschaut, sondern auch auf den gesamten Antibiotika-Globus geblickt. Auf diesen – und seine prognostizierte Entwicklung – werfen die nachfolgenden Infografiken einige Schlaglichter. Dabei fällt auf: Wer international mit Fleisch handelt, der muss auch den Antibiotikaeinsatz in den Produktionsländern im Auge behalten. Ganz besonders gilt das für den, der sich an das eigentliche Ziel aller Anstrengungen erinnert: Die Eindämmung von resistenten Bakterien, die für Mensch wie Tier gefährlich werden können.*

# 76.422

Tierhalter gehören zum QS-System.

# 107.887

Teilnehmer umfasst die QS-Systemkette Fleisch und Fleischwaren insgesamt.



# 2.615.424

Behandlungsbelege meldeten die Hoftierärzte bislang innerhalb des QS-Antibiotikamonitorings (2012 bis März 2017).

Hiervon wurden

# 835.599

an die staatliche HIT-Datenbank übertragen.



# Rund 95%

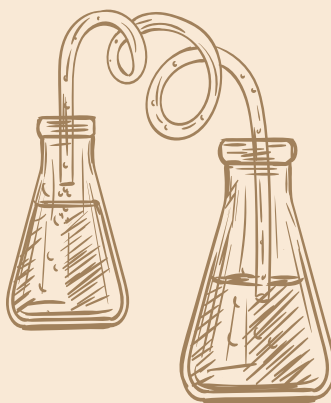
des Schweine- und Geflügelfleischs aus deutscher Produktion stammt aus QS-zertifizierten Betrieben. Beim deutschen Rindfleisch sind es etwa

# 90%



**1.056** Präparate sind in der QS-Antibiotikadatenbank angelegt.

Davon **467** ausländische Präparate, da auch Betriebe aus dem Ausland am Antibiotikamonitoring teilnehmen.



# 2.440

Hoftierärzte sind aktuell im QS-Antibiotikamonitoring registriert. 92 von ihnen kommen aus dem Ausland.

# 2.906

deutsche Geflügelhalter nehmen am QS-Antibiotikamonitoring teil und weitere **1.813** aus europäischen Nachbarländern. Bei den Schweinehaltenden Betrieben sind es in Deutschland

# 29.223

und **372** im Ausland.

Die eingesetzte Antibiotikamenge konnte innerhalb des QS-Systems um

# 53%

gesenkt werden (seit 2011).



## Jahr für Jahr: stark sinkender Antibiotikaver- brauch in der deutschen Nutztierhaltung

### PRAXISBEISPIEL DEUTSCHLAND

Nach einer starken Reduktion von 2014 auf 2015 (minus 21,6%) sank der Antibiotikaverbrauch der QS-Betriebe, die Mastgeflügel und Schweine halten, weiterhin: Der Vorjahresvergleich 2016 weist ein **Minus von 11,4%** auf, zudem fielen die Verbrauchsmengen der **kritischen Antibiotika (Reserveantibiotika)**. Wie die DIMDI-Zahlen (Infografik oben) für 2016 aussehen werden, bleibt noch abzuwarten. Das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit veröffentlicht sie erst im August. Die DIMDI-Zahlen beziffern die Gesamtmenge von Antibiotika, die deutsche Tierarztpraxen im jeweils letzten Jahr von der Pharmaindustrie erhielten. Sie gelten für Nutz- und Haustiere.

DIMDI  
(alle Nutz- und Heimtiere)

	2011	2012	2013	2014	2015
Aminoglykoside	47	40	39	38	25
Cephalosporine, 1. Gen.	2	2	2	2,1	1,9
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	3,6	4	3,8	3,7	3,6
Fluorchinolone	8,2	10,4	12,1	12,3	10,6
Folsäureantagonisten	30	26	24	19	10
Lincosamide	17	15	17	15	11
Makrolide	173	145	126	109	52
Penicilline	528	501	473	450	299
Phenicol	6,1	5,7	5,2	5,3	5,0
Pleuromutiline	14	18	15	13	11
Polypeptid-Antibiotika	127	124	125	107	82
Sulfonamide	185	162	152	121	73
Tetracycline	564	566	454	342	221
<b>Summe</b>	<b>1.706</b>	<b>1.619</b>	<b>1.452</b>	<b>1.238</b>	<b>805</b>

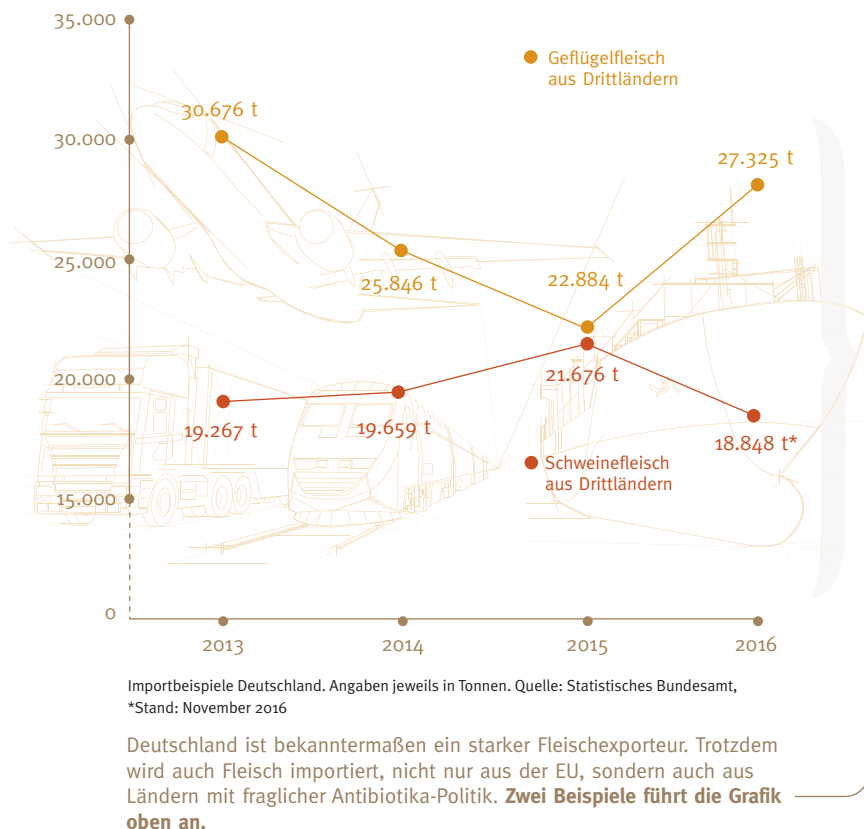
Angaben jeweils in Tonnen. Quelle: Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit

QS-Betriebe  
(Mastgeflügel, Schwein)

	2014	2015	2016	Entwicklung 2015 zu 2016
Aminoglykoside	17,82	11,89	15,44	29,8 %
Cephalosporine, 1. Gen.	0,00	0,00	0,00	0,0 %
Cephalosporine, 3. & 4. Gen.	0,36	0,49	0,41	-16,8 %
Fluorchinolone	7,29	6,08	4,83	-20,6 %
Folsäureantagonisten	8,39	4,29	3,32	-22,6 %
Lincosamide	10,76	8,16	9,79	20,0 %
Makrolide	64,19	49,16	37,57	-23,6 %
Penicilline	282,08	232,23	210,06	-9,5 %
Phenicol	1,14	1,51	1,72	13,9 %
Pleuromutiline	9,6	10,10	8,91	-11,7 %
Polypeptid-Antibiotika	56,59	45,38	41,07	-9,5 %
Sulfonamide	44,9	23,47	19,18	-18,3 %
Tetracycline	194,08	155,15	133,26	-14,1 %
<b>Summe</b>	<b>697,2</b>	<b>547,91</b>	<b>485,55</b>	<b>-11,4%</b>

Angaben jeweils in Tonnen. Quelle: QS Qualität und Sicherheit

# „Wer Fleisch importiert, importiert Risiken.“



## EXPERTENMEINUNGEN AUS DEUTSCHLAND

„Die deutsche Antibiotikareduktion läuft gut an. Bei all den Monitoring-ergebnissen und Jahresbilanzen dürfen wir aber nicht vergessen, worauf alle Anstrengungen letztlich zielen: auf eine reduzierte Resistenzentwicklung. Antibiotikaresistente Keime gefährden Mensch und Tier. Ein eindeutiger Beleg für die Reduktion von Antibiotikaresistenzen fehlt bisher in der EU und in Deutschland. Der weltweite Fleischhandel macht das Thema zudem komplex.“

Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, BfR

„Es ist und bleibt eine Frage der Qualitätssicherung: Wer Fleisch einführt, der muss sich auch mit der Antibiotika-Politik der jeweiligen Produktionsländer auseinandersetzen. Da weltweit der deutsche oder europäische Standard nicht vorausgesetzt werden kann, lässt sich die Schlussfolgerung treffen: Wer Fleisch importiert, importiert auch Risiken. Wie sieht es beispielsweise mit Resistenzen aus?“

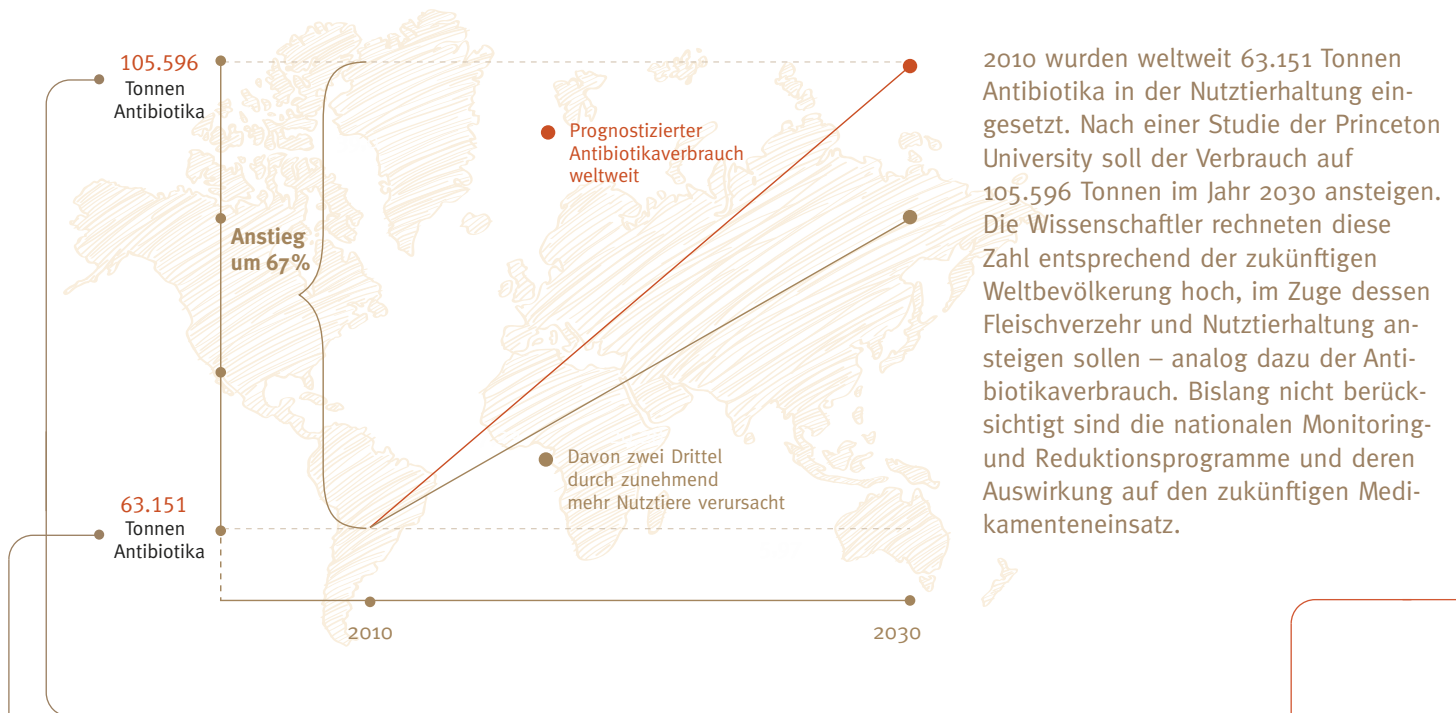
Thomas May, QS Qualität und Sicherheit

## PRAXISBEISPIEL EU

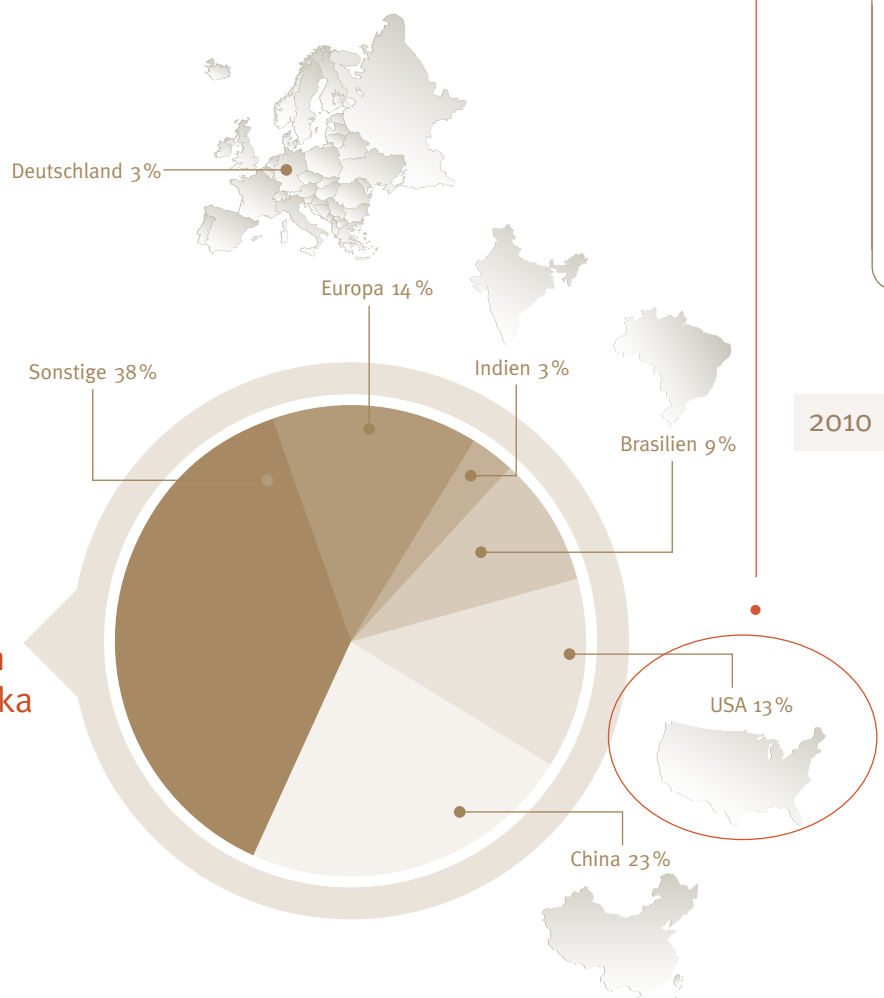
Bei der Antibiotikafrage, ob national oder international, ob in der Human- oder Veterinärmedizin, geht es immer nur um eins: um die Eindämmung einer Resistenzentwicklung, die für Mensch und Tier kritisch werden kann. „Jedes Jahr führen Infektionen durch antibiotikaresistente Bakterien zu etwa 25.000 Todesfällen in der EU – aber die Bedrohung ist nicht auf Europa beschränkt. Dies ist ein globales Problem, das eine globale Lösung erfordert“, fasste Vytenis Andriukaitis, EU-Kommissar für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit, zusammen.

Ob, etwa im Zuge der beispielhaften Antibiotikareduktion in der deutschen Nutztierhaltung, bereits Fortschritte erzielt werden konnten, bleibt bislang unerforscht. Dass es diese gibt, lässt jedoch Marta Hugas von der European Food Safety Authority (EFSA) vermuten. Im letzten Jahr stellte sie einen Bericht über Antibiotikaresistenzen bei Zoonosebakterien in Europa vor. Die Leiterin des EFSA-Referats für biologische Gefahren und Kontaminanten beobachtete hier große regionale Unterschiede. Ein Beispiel: „In Nordeuropa ist ein geringeres Auftreten von Resistenzen bei Bakterien aus Geflügel zu verzeichnen, vor allem in Ländern mit niedrigem Antibiotikaeinsatz bei Tieren“, so Hugas. Die höchsten Antibiotikaresistenzen seien dagegen in Ost- und Südosteuropa zu beobachten.

# Prognostiziert: weltweiter Antibiotikaverbrauch in der Nutztierhaltung



## Länder mit dem höchsten Antibiotikaverbrauch 2010



Quelle der drei Infografiken: Princeton University, Department of Ecology and Evolutionary Biology, Studie 2014. Ergänzung zu Europa (14%): Hochrechnung QS Qualität und Sicherheit

## PRAXISBEISPIEL USA

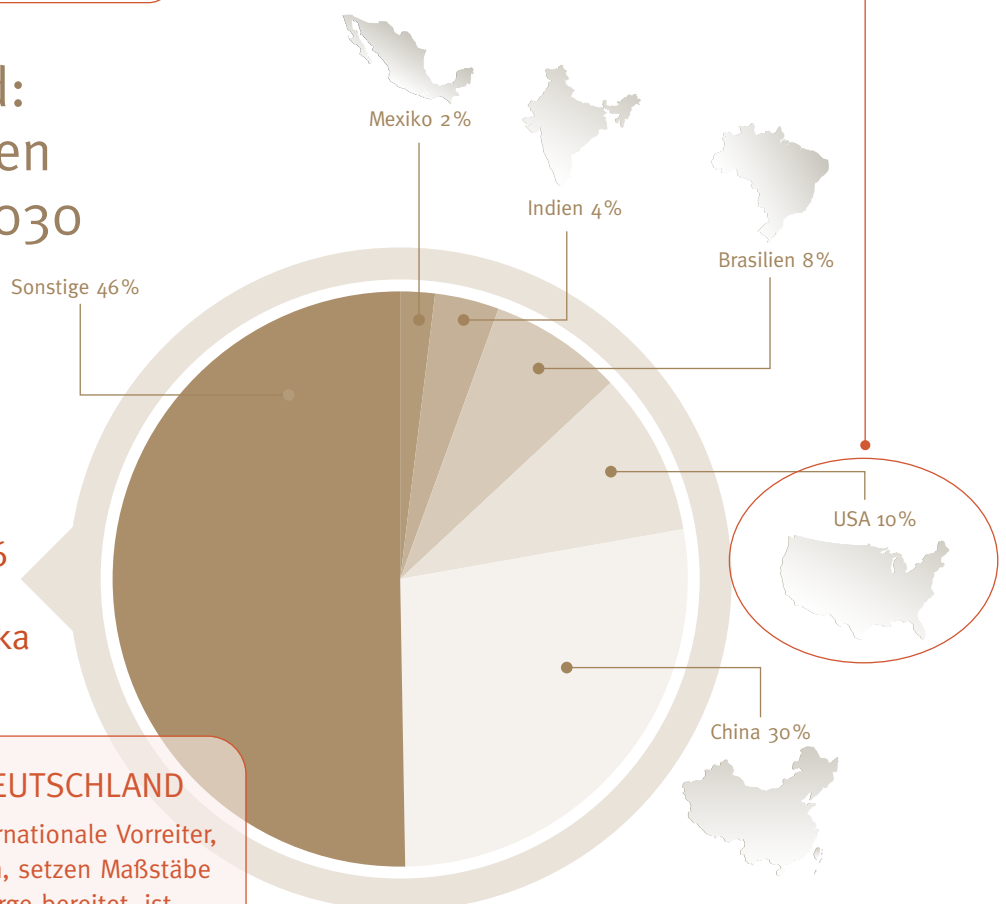
Seit Anfang 2017 gelten in den Vereinigten Staaten von Amerika neue Vorgaben für den Antibiotikaeinsatz in der Nutztierhaltung. So gab die zuständige Behörde, die Food and Drug Administration (FDA), bekannt, dass der Einsatz von humanmedizinisch relevanten Antibiotika nun durch Veterinäre zu überwachen sei. Viele bislang frei erhältliche Präparate seien zudem verschreibungspflichtig. Außerdem gelte, dass bestimmte Wirkstoffe, die auch die Humanmedizin nutze, nun nicht mehr zur Leistungsförderung für Nutztiere eingesetzt werden dürften. Hier zu nennen sind: Chlortetracyclin, Erythromycin, Gentamicin, Lincomycin, Neomycin, Oxytetracyclin, Penicillin, Spectinomycin, Sulfadimethoxin, Sulfaquinoxalin und Tetracyclin.

„Für deutsche Ohren klingt das nach Steinzeit“, kommentiert Thomas May, der das QS-Antibiotikamonitoring seit 2011 betreut. „Nehmen wir nur das Thema Wachstumsförderer: Sie sind in Deutschland seit über zehn Jahren verboten – und zwar über alle Wirkstoffgruppen hinweg.“ Auch mit den neuen FDA-Vorgaben gibt es in den USA weiterhin Präparate, die jeder Landwirt beliebig als „Over the counter“-Produkte im Landhandel kaufen kann. Ohne jede tierärztliche Verschreibung. Auch Antibiotika als Wachstumsförderer – beispielsweise mit dem Wirkstoff Tiamulin – sind weiterhin statthaft, solange sie keine humanmedizinische Relevanz besitzen.

## Ohne Deutschland: die prognostizierten „Top 5“ im Jahr 2030

2030

105.596  
Tonnen  
Antibiotika



## EXPERTENMEINUNG AUS DEUTSCHLAND

„Die EU und Deutschland sind internationale Vorreiter, sie gehen mit gutem Beispiel voran, setzen Maßstäbe und Standards. Was uns aktuell Sorge bereitet, ist, dass die Nachfrage nach tierischen Lebensmitteln und damit der Tierproduktion weltweit ansteigt – und damit auch der Antibiotikaeinsatz. Bisher fällt die Sensibilität für eine notwendige Reduktion länderspezifisch sehr unterschiedlich aus.“


Prof. Dr. Annemarie Käsbohrer, Nationales Referenzlabor für Antibiotikaresistenz am Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in Berlin

# DER SCHWARZ WALD

---

01  
2017






ist nicht schwarz.  
Er ist bunt.

---





Und reich  
an Bewohnern:  
Kleine Käuzchen  
hausen in den  
Baumwipfeln ...

---





... junge Füchse  
verstecken sich im Unterholz.

---

Alte Heimat  
ist der Wald.  
Urig, fast  
schon zum  
Stein  
geworden.

---









DIE „KLEINE FROMAGERIE“ DER CLAUDIA SCHÄFER-TRUMM

# Ziegenhirtin der Neuzeit

*Ziegen erfreuen sich großer Sympathien. Häufig als reine Liebhabertiere für die Wiesen ums Haus angeschafft, darf man die quicklebendigen Tiere aber keinesfalls unterschätzen. Vor allem nicht, wenn sie auf eine ebenso quirlige Claudia Schäfer-Trumm treffen: Die unternehmenslustige Westerwälderin bewirtschaftet einen Hof mit über 100 Milchziegen. Den selbst veredelten Käse kredenzt sie in ihrer „Kleinen Fromagerie“. „Zum Hofe“ besuchte sie im rheinland-pfälzischen Dörfchen Oberrod. So wie die 4.000 anderen Gäste, die Jahr für Jahr vorbeischauen.*

Claudia Schäfer-Trumm steht vor ihrem Packtisch und rauft sich die Haare: Es gibt zu wenig Käse für zu viele Bestellungen! Was 2005 zur reinen Selbstversorgung mit drei Tieren – Anna, Emma und Paul – begann, hat sich mit den Jahren und „völlig ungeplant“ zu einem veritablen Ziegenhof mit eigener Käserei entwickelt. Für die notwendige Bekanntheit sorgten Gastro-Magazine wie „Feinschmecker“ oder „Essen und Trinken“. Der Deutsche LandFrauenverband kürte Schäfer-Trumm zur „Unternehmerin des Jahres 2016“, Motto: „LandFrauen mit Ideen“.

Gut 100 „Weiße Deutsche Edelziegen“ zählt Schäfer-Trumms Herde, die Milch, die sie geben, wandert komplett in die hauseigene Käseproduktion. 170 Lämmer wurden allein im letzten Jahr geboren, meist Zwillings-, häufig aber auch Drillingsgeburten. 60 von ihnen verkaufte die gebürtige Westerwälderin lebend. „Mir scheint, dass sich immer mehr Menschen für Ziegenhaltung interessieren“, erzählt sie. „Es kommt schon vor, dass wir zehn Zicklein auf einmal abgeben, häufig wollen die Leute aber nur zwei oder drei halten.“ Es sind meist Liebhabertiere, die ganz nebenbei der Landschaftspflege dienen. Dabei kann das fruchtbare Geschöpf so viel mehr, ganz besonders die Weiße

Deutsche Edelziege. Sie ist – nach der „Bunten Deutschen Edelziege“ – die beliebteste und auch die produktivste Rasse hierzulande. In ihrer rund 240 Tage währenden Laktation gibt sie rund 1.100 Kilogramm fett- und eiweißreiche Milch, die zu allen gängigen Milchprodukten verarbeitet wird.

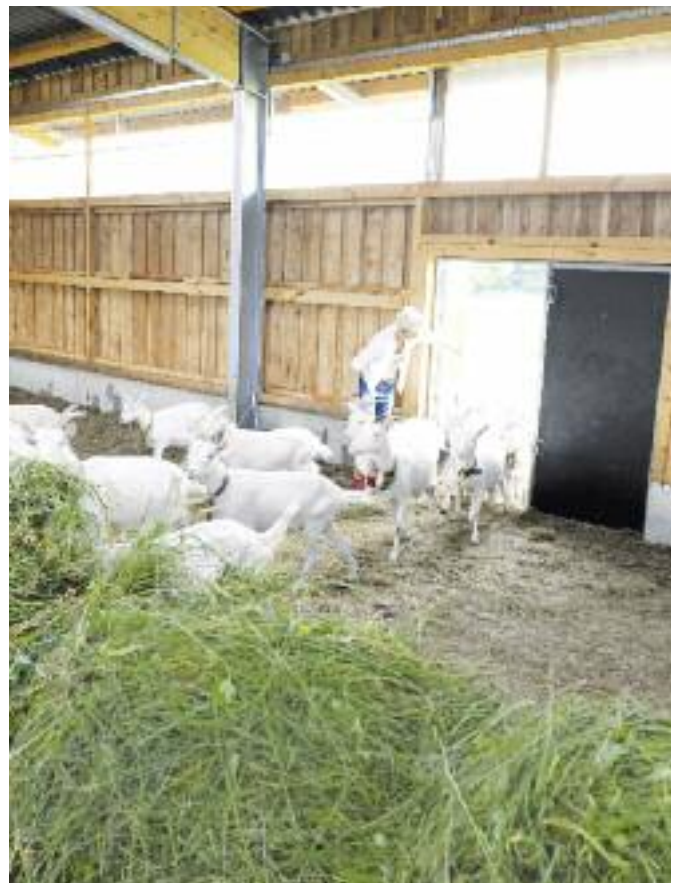
30 Kilo beträgt die tägliche Käseproduktion der Kleinen Fromagerie. Ein Teil verlässt den Ziegenhof via Postpaket. Einen anderen nehmen regionale Restaurants, Hof- und Feinkostläden ab, sie schätzen die violett etikettierten Westerwald-Originale in ihrem Sortiment. Am liebsten aber kauft die Kundschaft direkt vor Ort. Dann, wenn Claudia Schäfer-Trumm zu Betriebsbesichtigungen oder, noch besser, zur „Sinfonie der Sinne“ einlädt. Zu der siebengängigen Käse-Wein-Verkostung empfängt sie direkt am eigenen Haus, das oberhalb der Ställe in einem Wohngebiet liegt. Gasträume, Küche, Käserei und privates Leben gehen wie selbstverständlich ineinander über. „Wir leben einfach so, wie wir es schön finden, und lassen unsere Gäste daran teilhaben“, sagt die 53-Jährige. Und dieser Satz kommt ihr derart freimütig über die Lippen, dass man ihr die uner müdliche Gastfreundschaft direkt glauben mag. So vergeht

kein Sonntag, an dem nicht irgendjemand an der Türe klopft: hier ein Gutschein, da ein paar Gramm Käse und „nur mal kurz Ziegen gucken“.

Vielleicht ist es genau diese Zugabe von Persönlichkeit, die, neben aller Produktqualität, das Erfolgsrezept der Kleinen Fromagerie ausmacht. Zu jedem Camembert, zu jedem Brie und Frischkäse gibt es eine Prise Lebensart dazu. An eben dieser liegt Schäfer-Trumm viel. So baute sie etwa aus den Steinen einer alten Scheune, historischen Fenstern und Steinplatten, die sie mitsamt Familie im Wald ausgrub, ein urig anmutendes Bruchsteinhäuschen im kleinen Innenhof. Hier veranstaltet sie ihre Gastro-Events im Landhauslook, bei denen sie nicht Ruhe gibt, bis „jeder Kräuterzweig an der richtigen Stelle liegt“. Rund 4.000 Besucher empfängt sie pro Jahr. Und die unternehmenslustige Claudia Schäfer-Trumm kommt langsam an ihre Grenzen: „Im nächsten Jahr müssen wir kürzer treten“, sagt sie und zählt im gleichen Atemzug auf, was sie schon wieder alles plant: größere Stallungen, den Ausbau der Sommerküche, einen Turm aus alten Bruchsteinen, weitere Ferienwohnungen und endlich einen richtigen Hofladen.

So wie es aussieht, hat die Kleine Fromagerie ins zeitgeistig Schwarze getroffen. Gewiss profitiert sie von dem ungebrochenen Trend der „Landlust“, von mediterranen Reiseräumen, von der Sehnsucht nach Handgemachtem und Ursprünglichem. Ein Potpourri, in dem sich Ziegenkäse bestens macht. „Früher war er verpönt, aber heute gehört er zur feinen Lebensart“, so Schäfer-Trumm. Den einst strengen und derben Geschmack der Ziegenmilchprodukte rechnet sie der mangelnden Stallhygiene vergangener Tage zu. „Es wurde in den offenen Eimer gemolken, der dann noch im warmen Stall herumstand, bis alle Tiere versorgt waren. So hat die Ziegenmilch dann wohl auch geschmeckt, sie nimmt ungeheuer leicht Gerüche an“, erzählt sie. In ihrem Stall stehen ein moderner Melkstand und edelstahlglänzende Kühlsysteme. Dieser luftdichten Verpackung kann selbst der legendäre Gestank eines Ziegenbocks nichts mehr anhaben.

Bei der Kleinen Fromagerie im Westerwald packen neben den drei erwachsenen Söhnen und deren Großmütter zwei Vollzeitkräfte und drei Aushilfen mit an. Und natürlich Dirk, der Ehemann. „Er ist unser Architekt und Sommelier“, so die muntere Gattin. Eigentlich jedoch ist er als Geschäftsführer bei einem kommunalen Unternehmen beschäftigt. Die Ziegen laufen für ihn, wie die Gäste auch, nach Feierabend und am Wochenende nebenher. Eine landwirtschaftliche oder gastronomische Ausbildung besitzt er nicht, von



Claudia Schäfer-Trumm hält Ziegen, produziert Käse, bewirtet Gäste – und würzt all dies mit einer Prise Lebensart.

---

Haus aus ist er Betriebswirt. Gleiches gilt für seine Frau, die trotz ihres wirtschaftlichen Erfolgs immer noch Teilzeit in der Personalleitung eines Hotels arbeitet. Denn es ist dieses „raus aus den Pumps, rein in die Gummistiefel“, der Tausch von „Mistgabel gegen Laptop“, der für sie Lebensqualität bedeutet. Die richtige Mischung ist es also wieder einmal, die es macht. Und der persönliche Anspruch, die zahlreichen Facetten, die das Leben anzubieten vermag, auszuleben.

Auf eben diesem Wege gelangte auch das französische Flair in den Westerwald, formte gar namensgebend die „Kleine Fromagerie“. „Ich liebe die Provence, und es gab eine Zeit, da planten wir, ein Haus in Frankreich zu kaufen“, erinnert sich Schäfer-Trumm. Da es dann doch nicht dazu kam, holte die kreative „Teilzeit-Aussteigerin“ die mediterrane Lebensart eben zu sich nach Oberrod. Kein Problem für die tatkräftige Unternehmerin, denn: „Man darf nicht so viel nachdenken, sonst fängt man ja nichts an.“ Vom Käse- bis zum Heumachen hat sie sich alles selbst angeeignet. Auch hauseigenes Porzellan, T-Shirts im Ziegenstyle und ein Buch, das sie im Selbstverlag herausbrachte, sind in ihrer Kreativwerkstatt entstanden. Ein Ende ist dabei nicht in Sicht, besonders kein kulinarisches: Aktuell experimentiert Schäfer-Trumm mit Käse, den sie in einem Barrique-Fass reifen lässt. Dabei setzt sie, wie bei all ihren Rezepturen, auf traditionelle Zubereitungsformen und einfache, aber gute Zutaten, die sie dann raffiniert verfeinert. So entstanden auch die zahlreichen Camemberts, die Kundenlieblinge, die sie mit Kräutern, Steinpilzen, Trüffeln oder Nüssen, die sie aus dem Piemont bezieht, füllt. „Die gute Qualität macht sich bezahlt“, sagt sie. Und: „Ich kann nur verkaufen, was ich selbst gern esse.“ Dabei klopft sie nachdrücklich auf die Tischplatte.

Ein wenig später, aber nicht weniger nachdrücklich, prüft sie jede Klinke, rappelt an jedem Riegel in ihrem Stall. Wer Ziegen hält, muss wachsam sein und kontrolliert am besten alles zweimal. Die eigenwilligen Tiere sind wahre Entfesselungskünstler. Ganz zum Leidwesen ihrer Besitzer, die jede Unachtsamkeit mit einer anschließenden Suchaktion büßen müssen. Selbst nach einem Dutzend Jahren wissen die klugen Geschöpfe auch Schäfer-Trumm noch auszutricksen: So machten sich die beiden Böcke Michel und Emil jüngst selbstständig, überwand einen hohen Zaun und fanden sich bei den benachbarten Damen ein. „So, wie es aussieht, haben sie alle gedeckt“, erzählt ihre Besitzerin mit einem leichten Seufzen. Eigentlich wollte sie den Winter durchmelken, so aber versiegte der Milchfluss schon im Dezember. Bis zu den ersten Geburten im Frühjahr wird sich daran auch nichts ändern. Ernüchternd für die Kundschaft, die trotz leerer Regale fleißig bestellt, und bitter für Schäfer-Trumm, die nicht nur auf Umsatz verzichtet, sondern auch auf ihre eigenen zwei Liter Ziegenmilch, die sie täglich trinkt. ■■■■■

---

## DIE KUH DES KLEINEN MANNES

10.000 Jahre schon begleitet die Ziege, die ihre Ursprünge in Kleinasien findet, den Menschen. Heute ist die „Kuh des kleinen Mannes“ vor allem in Entwicklungsländern zu finden, rund 95 Prozent des Weltbestandes leben hier. Neben Fleisch und Milch liefert sie wertvolles Leder, im Falle der Angora- und Kaschmirziegen auch Wolle. Mit all dem trug das Tier bis vor nicht allzu langer Zeit auch hierzulande wesentlich zur familiären Eigenversorgung bei. In deutschen Bergbaugebieten etwa sorgten die Ziegen der Hinterhöfe für ein unersetzbares Lebensmittel: für Milch. 130.000 der Paarhufer leben heute schätzungsweise in Deutschland, 22 Rassen zählt der Bundesverband Deutscher Ziegenzüchter.

---



LOW-STRESS-STOCKMANSHIP MIT PHILIPP WENZ

# Fern ab von Cowboy-Romantik

---

*Low-Stress-Stockmanship hat wenig mit Cowboyromantik zu tun, mehr mit dem Management von Rinderherden. Es geht um Effizienz, Kontrolle und mehr Freude an der Arbeit. Besser: Freude an der Zusammenarbeit. Denn daran beteiligt sind immer zwei: Mensch und Rind. Der gelernte Landwirt und Agraringenieur Philipp Wenz trainiert seit 2008 Herdentiere und deren Besitzer. Seine Methode allerdings stammt aus den USA. Ehrensache.*

## **? Fangen wir mal ganz von vorne an: Wie sind Sie überhaupt zum Stockmanship gekommen?**

„Als Betriebsleiter habe ich mich immer wieder über das Handling unserer Mutterkuhherden geärgert. Sie verlieren leicht den Kontakt zum Menschen. Das tägliche Melken und Füttern entfällt, die Kühe kalben allein auf der Weide, sie sind sehr selbstständig. Ging es nun also an den Weideumtrieb, das Absetzen der Kälber, das Aussortieren und Verladen, dann waren für 50 Kühe und deren Nachwuchs rasch sieben, acht Leute vonnöten. Der halbe Betrieb lag lahm! Hinzu kam noch: Niemand hatte Lust. Schnell wurde die Arbeit hektisch und dann auch gefährlich. Ich habe einfach nach einer Lösung gesucht. ‚Irgendwie muss das doch anders gehen‘, hab ich mir gesagt. Heute erledige ich die gleiche Aufgabe viel sicherer und schneller, allein oder mit einem Helfer.“

**? Und wie schaffen Sie das?**

„Das ganze Geheimnis liegt darin, sich richtig zum Tier zu positionieren und zu bewegen. Es gibt einen Balancepunkt, etwa auf Schulterhöhe, der ist häufig entscheidend. Stehe ich nur einen halben Schritt davor, weicht das Rind zurück, stehe ich treibend dahinter, geht das Tier vor. Eben ein Balancepunkt.“

**? Nun werden Rinder in unseren Breiten schon ewig gehalten. Bauernfamilien leben seit Generationen mit ihnen, ihre Kinder sind von klein auf an den Umgang gewöhnt. Wieso brauchen wir jetzt Stockmanship?**

„Man kann es sich so vorstellen: In unseren früheren, eher kleinbäuerlichen Strukturen konnte sich die Kuh an den Menschen gewöhnen. Das tägliche Füttern, das manuelle Misten und Melken bot ihr reichlich Gelegenheit, die andere Spezies kennenzulernen. In eher großen Beständen und Mutterkuhherden ist es umgekehrt: Es ist an uns, zu verstehen, wie das Herdentier tickt, wie es in seinen natürlichen Verhaltensweisen funktioniert.“

**? Sie arbeiten ja nicht nur mit Weidetieren, sondern auch mit Milchkühen. Stellen Sie Unterschiede zwischen eher manuell geprägten und stark mechanisierten, großen und kleinen Betrieben fest?**

„Auch reine Familienbetriebe, die im Vollerwerb von ihren Milchkühen leben, kommen ohne Automatisierung nicht aus. Daraus entstehen Probleme, die es in der traditionellen Rinderhaltung so nicht gab. Letztlich lässt sich alles auf eine Formel bringen: Wer quantitativ wächst, steht qualitativ vor Herausforderungen. Deshalb musste ich eines Tages auch in die USA reisen.“

*Philipp Wenz flog 2004 erstmals in die USA, um seine heutige Methode, das Low-Stress-Stockmanship, kennenzulernen. Zu dieser Zeit leitete er einen ostdeutschen Betrieb mit 800 Rindern. Einmal Blut geleck, folgten weitere Amerikareisen. 2008 dann hängte der Familienvater sein Anstellungsverhältnis an den Nagel und machte sich als Trainer und Ausbilder für Stockmanship selbstständig.*

**? Wer interessiert sich für Stockmanship, wer ist Ihre Kundschaft?**

„Anfangs habe ich vor allem an Landwirte gedacht, ich bin ja selbst einer. Aber mit der Zeit kamen Tierärzte hinzu, Klauenpfleger, Spediteure oder Schlachter, also auch Dienstleister, die nur punktuell mit den Tieren zu tun haben. Und tatsächlich gibt es einige Hilfestellungen, die im Handumdrehen jedem helfen.“

**? Das heißt, Sie stellen sich in Ihren Seminaren einer fremden Herde?**

„Genau. Bei meinen Einführungsseminaren beispielsweise stelle ich vormittags die Theorie vor, nachmittags geht es raus auf die Weide oder auch in den Stall. Es ist immer eine völlig fremde Herde, auf die ich treffe. Welche Vorerfahrungen sie mitbringt, sehe ich erst, wenn ich anfangs, mit ihr zu arbeiten. Sind es flüchtige Weidetiere, kann ich mich anfangs vielleicht auf 100 Meter nähern. Nach einer Stunde sind es zehn Meter. Noch ein wenig später lässt sich die ganze Herde geschlossen durch ein Gatter treiben.“

**? Eine Stunde, die man seinen Kühen hinterherläuft, kann ganz schön lang werden – und nervtötend ...**

„Ja, klar, das Stöhnen kenne ich: ‚Eine Stunde!‘ Man muss bedenken, dass die Tiere mich nicht kennen – und umgekehrt. Wenn ein Landwirt mit seinen Kühen in Übung ist, Vertrauen und gemeinsame Erfolge entstehen, dann sieht die Zeitbilanz anders aus. Zumal er keine Helfer braucht, die können währenddessen andere Aufgaben erledigen.“

**? Wenn wir schon bei der Nutzenrechnung sind: Welche Vorteile verspricht Stockmanship insgesamt?**

„Letztlich geht es darum, dass ich mit meiner Herde wirklich arbeiten kann, dass ich sie kontrollieren kann. Wie oft bleibt beispielsweise ein kränkendes Rind unbehandelt, einfach weil man nicht herankommt. Dabei sollte das Selektieren doch eine Selbstverständlichkeit sein. Schlussendlich bringt Stockmanship mehr Kontrolle, Sicherheit, Effizienz in den Betriebsabläufen und viel mehr Freude am Job. Habe ich Stress auf dem Hof, dann wirkt der immer in zwei Richtungen: auf die Tiere und auf mich.“

**? Wenn mich diese Methode mit all ihren Vorzügen nun überzeugt, wie fange ich an?**

„Indem Sie beobachten. Häufig höre ich von meinen Teilnehmern, auch von den kritischen, dass ihnen nach dem ersten Seminar plötzlich ganz andere Verhaltensweisen an ihren Rindern auffallen. Sie sehen Zusammenhänge, die ihnen vorher nicht bewußt waren. Dann fangen sie an zu experimentieren und sind erstaunt, was da alles in Gang kommt. Letztlich muss der Groschen bei jedem Einzelnen fallen. Wenn ich das Funktionieren nicht für möglich halte, werde ich eine neue Methode auch nicht ausprobieren.“

*Mehr als dieses „Für-möglich-Halten“ hatte auch Bud Williams nicht, der Begründer des Low-Stress-Stockmanships. Der Farmerssohn wuchs in den 1930er Jahren im US-Bundesstaat Oregon auf. Dort hörte er die alten Geschichten*

von Männern, die einst, ganz auf sich gestellt, riesige Weideherden in der Prärie oder auf den Bergen zusammenhalten konnten. Allein aus diesen Erzählungen, dem Vertrauen „irgendwie muss das gehen“, entwickelte Williams das heutige Stockmanship, das er als Methode schließlich lehrte und an Interessierte wie Philipp Wenz weitergab. Der Begriff übrigens leitet sich ab von Viehbestand (Stock) und Mensch (Man). Die Endung „ship“ verhält sich ähnlich wie das deutsche „schaft“, etwa in Freundschaft.

**? Dem Stockmanship eilt ein gewisser Nimbus voraus, so wie der Pferdeflüsterei. Woher kommt das eigentlich?**

„Frappierend für meine Zuschauer – und auch für mich – ist immer wieder, wie schnell es mit einer Herde besser wird. Ich weiß natürlich nie, wie weit ich in der vorhandenen Zeit komme, was ich aber weiß: Es wird deutlich besser sein als alles vorher. Letztlich bin ich immer wieder erstaunt, was die Tiere für und mit uns tun. Es sind nur wenige Zentimeter, fünf Minuten mehr Geduld – und dann arbeitet die ganze Herde plötzlich mit. Sie lässt sich exakt in die Richtung und in dem Tempo treiben, das ich vorgebe. Ganz leicht, ganz ruhig. Und letztlich zeigt sich doch nur das ganz natürliche Verhalten des Herdentiers. Es für sich zu nutzen ist aber in der Tat ein Balanceakt.“

**? Kann Stockmanship eigentlich jeder lernen, auch Menschen, die mit Mitte zwanzig erstmals vor einer Kuh stehen?**

„Ja, das kann jeder lernen. Wobei es, wie überall, dem einen leichter fällt als dem anderen. Fleiß und Wille müssen manchmal das mangelnde Talent ausgleichen. Auch habe ich festgestellt, dass Menschen, die bislang nur mit Kleintieren zu tun hatten, einen Höllenrespekt vor der Masse Kuh haben können. Wer Großtiere von klein auf kennt, besitzt ein gewisses Selbstverständnis im Umgang, er hat schon eigene Erfahrungen gesammelt und Selbstvertrauen. Trotzdem gilt: Lernen kann das jeder.“

*Philipp Wenz tourt als Stockmanship-Trainer durch Deutschland und das benachbarte Ausland. Dabei arbeitet der 48-Jährige nicht nur mit Rindern, sondern auch mit anderen Weidetieren: Pferden, Schafen, Alpakas. Wer ihm dabei zuschaut, sieht nur einen Mann, der im ruhigen Tempo, ohne einen Laut über eine Weide oder durch einen Stall geht. Die Tiere be-*

*wegen sich dabei wie von Geisterhand. Kein Druck, keine Hektik, kein Herumfuchteln mit den Armen.*

**? Nun gibt es unter den stressfreien Methoden ja auch die des Lockens mit Futter. Ist das keine gute, traditionelle Alternative?**

„Das Locken ist eine schöne Methode, viele Tierhalter nutzen sie und trainieren ihre Herde auf den Futtereimer. Das Problem ist nur: Sobald Unsicherheit aufkommt – und die kann eine Arbeit wie das Sortieren auslösen –, funktioniert das Locken nicht mehr. Letztlich liegt das an einer recht naiven Sichtweise auf unsere Beziehung zum Tier.“

**? Welche Sichtweise meinen Sie?**

„Nun, viele Rinderhalter denken: ‚Wenn ich meine Tiere anfassen kann, habe ich ein gutes Verhältnis zu ihnen.‘ Und tatsächlich ist Streicheln etwas sehr Schönes. Es darf aber nicht mit Zusammenarbeit verwechselt werden. Ein Beispiel: Ich traf einen Landwirt, der hatte sich sehr viel Arbeit mit seinen handzahmen Kühen gemacht. Aber wenn er etwas von ihnen wollte, dann kam er nicht mehr an sie heran. Kühe sind extrem gute Beobachter, sie erkennen sofort: Der kommt heute nicht nur, um nett zu sein. Der will was! Wenn ich also nur auf Locken und Streicheln setze, dann stoße ich als Praktiker immer wieder an Grenzen – das nervt einfach.“

**? Für Sie sind Rinder eher ‚Mitarbeiter‘, von denen Sie schlichtweg etwas verlangen, nicht wahr?**

„Genau. Stockmanship ist für mich kein Goody, sondern die Basis meines Herden-Managements. Dabei muss ich hier nicht mehr investieren als Aufmerksamkeit und anfangs etwas Zeit, um mit meinen Tieren zu üben. Dieses Üben ist aber etwas völlig anderes, als ein Rind so lange über die Weide zu jagen, bis es schweißnass und entkräftet aufgibt. Ich möchte mit den Tieren stressfrei zusammenarbeiten. Dabei sollen sie vertrauen, verstehen und tun, was ich von ihnen möchte. Ihre Bereitschaft dazu ist erstaunlich.“





ALPINE FUNDSTÜCKE – AUFGELESEN VON SEBASTIAN HERRMANN,  
BUCHAUTOR UND BERGSPORTLER

# Fachwissen für den Hüttenabend

---

*Ein unvergesslicher Hüttenabend lebt von zünftiger Kost und allerlei Anekdoten, mit denen die teilnehmenden Wanderer, Naturliebhaber, Mountainbiker und Kletterfreunde zu brillieren wissen. Sebastian Herrmann, Buchautor und Bergsportler, folgte ihren Spuren und hat ein wahres Sammelsurium aus alpinem Wissen, historischen Fundstücken und liebenswerten Erzählungen zusammengetragen. „Zum Hofe“ druckt einige ab.*

## DER EISERNE ALPINIST

Früher waren die Menschen in vielen Gegenden der Alpen überzeugt, es sei unmöglich, auf einem Gipfel zu übernachten. Dort eine Nacht zu verbringen, bedeute den sicheren Tod. Überhaupt müsse man sich schon glücklich schätzen, wenn einem in der großen Höhe nicht schon bei Tage der Kopf platze, war eine gängige Überzeugung. Von einem sagenhaften und unbekannten Erstbesteiger des Lagginhorns (4.010 Meter) in den Walliser Alpen berichtet die Legende, dieser habe sich einen eisernen Ring um die Stirn schmieden lassen, damit sein Schädel nicht platzte.



## WANDERnde WÖRTER

Aus dem weiten Feld der Berge und des Bergsports haben einige deutsche Wörter ins Englische gefunden. Ein paar Beispiele: Abseiling, Rucksack, to schlep (für schleppen, etwas tragen).

## MARKIGE BERGWORTE

Bergsteiger beschwören gerne den Geist der Kameradschaft. In markigen Worten loben sie die besondere Verbindung zu ihren Seilpartnern und Expeditionsgefährten. Hermann Buhl, Erstbesteiger des Nanga Parbat, schrieb in seiner Alpin-Autobiografie „Achttausend drüber und drunter“: „Eisglasuren springen unter den Hammerschlägen vom glatten Fels, dann erst kann ich mit dem Fingernagel nach einer Ritze suchen. Es dauert jedes Mal eine Ewigkeit, bis dann ein Haken eingetrieben ist. Aber was nützt schon ein Haken, wenn er nicht sitzt? Es ist uns klar, dass hier ein Sturz ins Seil – so oder so – unser Ende bedeuten würde. Aber kein Wort des Verzagens kommt über unsere Lippen. Hier beweist sich wieder einmal echte

Bergkameradschaft. Nur einen Augenblick zweifeln, ein einziges verzagtes Wort könnte schon zur Katastrophe führen. Einer muss den anderen im Glauben lassen, dass man der Situation gewachsen sei, auch wenn es längst nicht mehr so ist.“

## HEIL-KNÄUEL

Gämsen wurden in den Alpen lange Zeit nicht nur wegen ihres Fleisches, ihrer Haut und ihres Fells gejagt. Man stellte dem ziegenartigen Wild auch wegen der sogenannten Gämskugeln nach. Diese wurden auch „Deutsche Bezoare“ genannt. Der Begriff stammt aus dem Arabischen und bezeichnet einen harten Ball aus unverdaulichen Materialien wie etwa Haaren oder Pflanzenfasern, die sich im Magen von Tieren sammeln. Liegen diese Knäuel sehr lange im Magen, bildet sich eine harte Kruste um sie herum – in diesem Fall werden sie als Bezoar-Stein bezeichnet. Diesen Steinen sprach man einst magische Fähigkeiten zu. Mit ihnen ließen sich vergiftete Getränke wieder genießbar machen, hieß es zum Beispiel. Zu diesem

Zwecke schufen Handwerker wertvolle Schmuckstücke aus Bezoar-Steinen, die in mutmaßlich tödliche Getränke getunkt wurden. Natürlich halfen die Steine nicht. Stattdessen waren sie für Gämsen tödlich, die ihretwegen gejagt wurden. Auch dem Gamsblut trauten die Menschen einst besondere Heilkraft zu.

## ALLES DABEI?

Die Mitteilungen des Deutschen und Österreichischen Alpenvereins veröffentlichten in einer Ausgabe von 1879 eine Liste der Gegenstände, die jeder Bergsteiger mindestens in seinem Rucksack dabeihaben sollte: Feuerzeug \* Feldstecher \* Feldflasche \* Thermometer \* Kompass \* Steigeisen \* Gletscherbrillen \* Gletschersalbe \* Reisehandbuch \* Karte \* Notizbuch \* Bleistift \* vielleicht auch Skizzenbuch \* Papier für Pflanzen und Mineralien \* Pergamentpapier oder Wachseleinwand \* Hausschuhe \* wollene Kappe \* Taschentuch \* Zigarren \* Seifenpulver \* Kamm \* Zahnbürste \* Näh-nadeln und Faden \* Reserveknöpfe \* Reservenägel \* Leinwand \* englisches Pflaster \* Opiumtropfen \* ein Stück Wachlicht \* Laterne \* Insektenpulver \* Rum und Proviant \* Wettermantel \* Geld \* Uhr \* Messer

## AUF DER PIRSCH

Der Asiatische Kragenbär tötet mit einer perfiden List. Trifft er im Winter an den Hängen des Himalaja auf Kaschmirhirsche, rollt er sich an einem Hang über der Herde zu einer Kugel zusammen und stürzt sich hinab. Da der Schnee in seinem Fell haften bleibt, kapieren die Hirsche erst, dass da keine Schneekugel auf sie zukommt, wenn es für mindestens einen von ihnen zu spät ist – ein fast perfektes Verbrechen.

## ZU HAUSE IST ES AM SCHÖNSTEN

Der Südtiroler Bergführer Johann Pinggera (1837–1916) ist für viele Erstbesteigungen in den Alpen bekannt. Unter anderem bezwang er den Monte Cevedale, die Vertainspitze, den Monte Zembrù und eine ganze Reihe weiterer Gipfel. Der Bauer und Holzarbeiter aus Sulden unterstützte den Wissenschaftler Julius von Payer bei der Kartografierung des Ortlergebietes. Er galt als fleißiger und zuverlässiger Helfer, so dass man ihn einlud, an der deutschen Nordpol-Expedition von 1869 teilzunehmen, an der sich auch von Payer beteiligte. Pinggera sagte zu und machte sich auf den Weg in die Arktis. Weit in den Norden schaffte er es nicht. In Bozen, so erzählt man sich, plagte ihn das Heimweh bereits so sehr, dass er umdrehte und zurück nach Hause ging. Seine Reise zum Nordpol endete also bereits nach fünfzig Kilometern in Südtirol.

## IMMER AUF DIE KLEINEN

Im Sportklettern existiert der Begriff „Zwergentod“. Damit werden Stellen in einer Route bezeichnet, die unter einer gewissen Körpergröße nicht überwindbar sind, weil der nächste Griff außerhalb der Reichweite liegt.

## ZAGHAFTE SCHWÄRMEREI

Der Philosoph und Pädagoge Jean-Jacques Rousseau sorgte im 18. Jahrhundert dafür, dass die Gegend um Bern in der Schweiz zu einem der beliebtesten Reiseziele Europas wurde. Die Berge, die zuvor als öde, lebensfeindliche Wüsten galten, erfuhren durch eine seiner Schriften einen Bedeutungswandel. Die Berge wandelten sich zum Gegenentwurf der verderbten Zivilisation. So schrieb Rousseau 1761 in „Briefe zweier Liebender“ aus einer kleinen Stadt am Fuße der Alpen: „Alle Menschen werden die Wahrnehmung machen, dass man auf hohen Bergen, wo die Luft rein und dünn ist, freier atmet und sich körperlich leichter und geistig heiterer fühlt. [...] Es scheint, dass man, sobald man sich über die Wohnstätten der Menschen erhebt, alle niederen und irdischen Gefühle zurücklässt und dass die Seele, je mehr sie sich den ätherischen Regionen nähert, etwas von ihrer ursprünglichen Reinheit zurückerhält.“



Die abgedruckten Textpassagen stammen aus dem Taschenbuch „Über alle Berge. Ein Handbuch nicht nur für Gipfelstürmer“ von Sebastian Herrmann (Piper Verlag, 2016).



ALLE AUSGABEN VON  
**ZUMHOFE**  
IM APP-STORE FÜR IPADS

---