

Das schöne Leben der Bisons

Die größte private Bisonherde Deutschlands steht auf den grünen Weiden eines bayerischen Visionärs. Schon 1995 kamen die ersten Zuchttiere aus Kanada auf den Wiesheu-Hof in Sickenhausen nahe Freising bei München.



Die gravitatischen Tiere nehmen die letzten Sonnenbäder des Sommers auf dem Sandplatz der bayerischen Bison-Ranch des Josef Wiesheu. Dort ruhen die Kühe mit ihren Kälbern an der angelegten Wasserstelle und wälzen sich mit Wonne in den sandigen Mulden des weiträumigen Pferchs. Die Bisons verbringen die warme Jahreszeit überwiegend auf der saftigen, grünen Weide, deren Gras mit der eiweißreichen Luzerne durchsetzt ist, der Königin der Futterpflanze. Riesige Tiere hautnah – mitten drin und völlig überraschend in dieser malerischen Landschaft, die für sie wie geschaffen scheint. In den Wintermonaten drängen sich die Tiere artgerecht ganz nahe im neuen, großzügigen Offenstall

aneinander: Gefüttert wird nur mit hofeigener Grassilage und sorgsam aufbereitetem Heu von den umliegenden Wiesen; dazu gibt's Mineralstoffe.

Zwei bis drei mächtige Zuchtbullen, die ein Gewicht von über 1.000 kg und eine Widerristhöhe von rund zwei Metern erreichen können, sichern in der Brunftzeit, Juli bis August, bei den bis zu fünfzig Muttertieren den Fortbestand. Nach einer Tragzeit von etwa neun Monaten werden von April bis Mai die Kälber geboren. Sie bleiben dann ungefähr acht Monate bei der äußerst fürsorglichen Mutter, die ihr Kalb über diesen Zeitraum mit ihrer wertvollen Milch säugt. Die großen Bullen müssen nach dem Kalben von der Herde getrennt werden, »

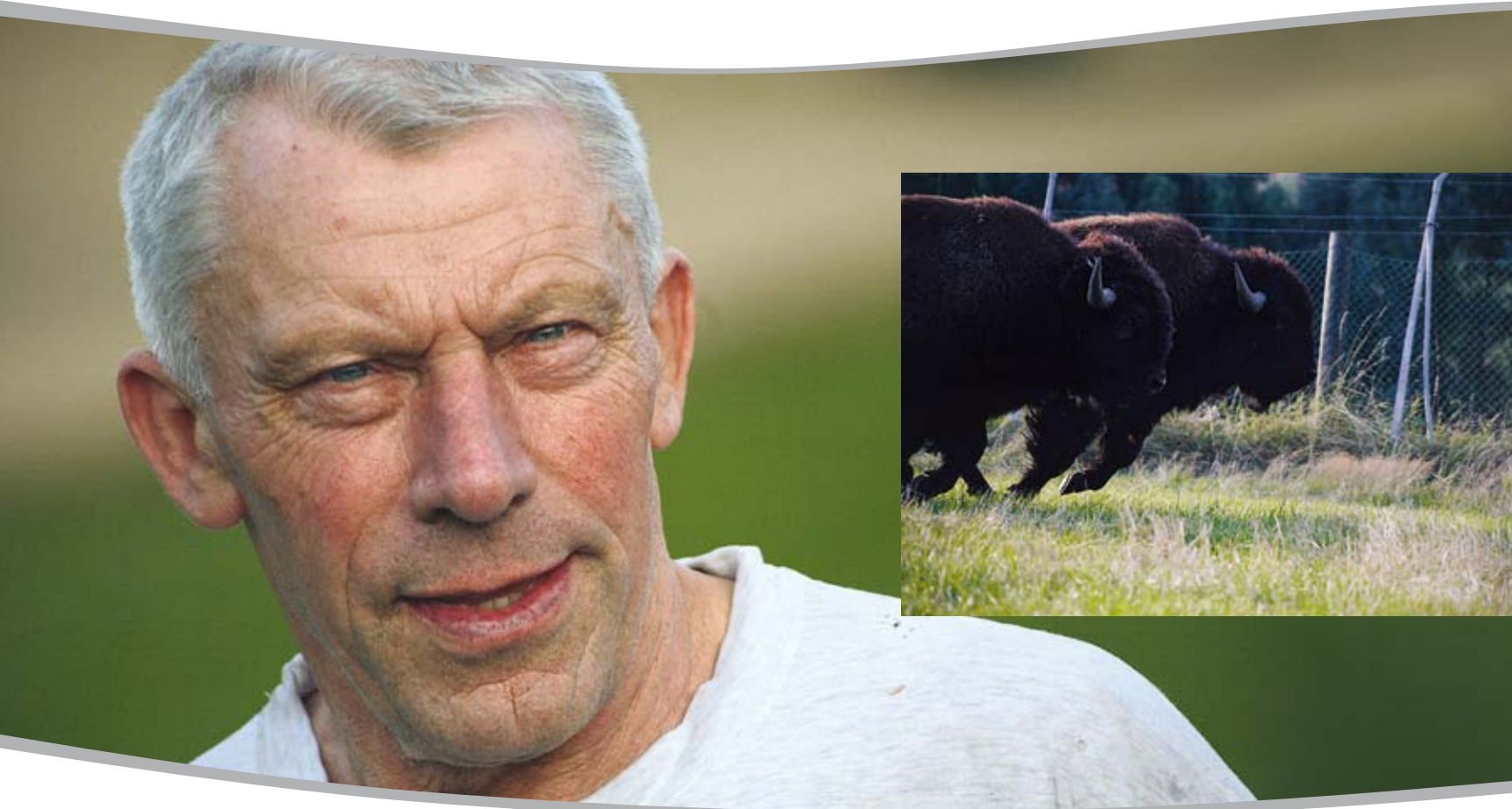
Kraftvolle Zuchtbullen und liebevolle Muttertiere im Grasland der »bayerischen Prärie«. Die private Bisonherde des Wiesheu-Hofes ist die größte Deutschlands

da sie sich teilweise aggressiv zeigen und den neugeborenen Nachwuchs verletzen könnten. Auf dem Wiesheu-Hof gab es übrigens im Mai 2010 eine kleine Sensation: Zottelige Zwillingskälber erblickten das Licht der Welt. Beide Sprösslinge wurden von der Mutter »angenommen«, was höchst ungewöhnlich ist.

terher auch. Ihr Fleisch wächst durch die natürliche Nahrung und viel freie Bewegung zu bester Qualität heran. Nach vierundzwanzig Monaten ist es soweit: Jede Woche muss ein Tier sein Leben lassen, allerdings gänzlich ohne Stress und auf der gewohnten Weide. Gerne setzt Josef Wiesheu den finalen Schuss gerade nicht: »So ein Geschöpf will man eigentlich

kel gemaserte Fleisch drei Wochen lang abgehangen: Filet, Steaks, Lende, Rouladen, Braten, Gulasch, Tafelspitz und »Bürgermeisterstück« – sie alle sind besonders fett- und cholesterinarm, sehr gesund. Im Naturrauch reifen Bison-Debrecziner, Salami, Kabanossi und Schinken in der Räucherammer, die dann im originalgetreuen »Blockhaus«-Hofladen

Alaskan Malamute mit, der ganz souverän und Besuchern gegenüber wenig misstrauisch das Geschehen auf den Dreiseithof beobachtet: Diese nordische Hunderasse gehört als überlebenswichtiger Schlittenhund zu den ältesten arktischen Hunderassen. Zwei Jahre vorher hatte sich der Landwirt in Kanada intensiv mit Büffeln beschäftigt – diese Spezi-



**Hofmetzgerei
Wiesheu**

Familie Josef Wiesheu
Sickenhausen 14
85402 Kranzberg
Tel.: 08165-98 96 85
Mail: hofmetzgerei-
wiesheu@t-online.de

Visionär und Herr über eine beeindruckende Herde in der »Bison World vom Ampertal«: Josef Wiesheu in Sickenhausen nahe Freising bei München

Nach einem Jahr müssen sich die inzwischen erwachsenen »Bisonkinder« von der Herde auf dem Gehöft der Familie verabschieden: Die weiblichen Exemplare werden ausschließlich zur Zucht – bis nach Ungarn, Tschechien und Bulgarien – verkauft; die männlichen kommen noch einmal für 24 bis 26 Monate auf ein separates, achtzehn Hektar umfassendes Gelände. Idyllisch wie im »Wilden Westen« donnern vierzig Jungbullen mit ihren Paarhufen über das Grasland und preschen über die bayerische Prärie oder stehen gut getarnt zwischen den Bäumen eines kleinen Wäldchens. Die Büffel haben hier ein schönes Leben, und das schmeckt man hin-

nicht umbringen. Aber die Bisons hören den Knall aus 80 Metern oft nicht einmal mehr.« Noch nie hat er einen zweiten Schuss gebraucht. Das zeigt die Umsicht und das Verantwortungsbewusstsein des Landwirts im Umgang mit Tieren und hochwertigen Lebensmitteln, dem es nicht auf 1.000 g Schlachtgewicht mehr oder weniger ankommt. So verarbeitet er alle seine Tiere selbst – auch die Rinder aus der in diesem Jahr neu begonnenen Zucht der französischen Rasse Blonde d' Aquitaine.

Im vorbildlichen Schlachthaus nach EU-Standard blitzt und blinkt es, im Kühlraum wird das dun-

nebst Leberkäse und Streichwurst von Edeltraud Wiesheu und ihren Mitarbeiterinnen über die Theke gereicht werden. Der Weg vom Tier zum Verbraucher erfolgt direkt. Donnerstag, Freitag und Samstag kommt die Kundschaft, manchmal auch von weither nach Sickenhausen, das nur eine Handvoll Häuser mit insgesamt 48 Einwohnern umfasst.

Josef Wiesheu war 1995 in Deutschland der erste, der hier auf dem elterlichen Hof mit der Bison-Zucht begann. Sechzig Jungtiere holte er aus seiner zweiten Heimat Kanada ins Ampertal. Dazu kamen ein geländegängiger Pick-up und ein gutmütiger

es hätte das 20. Jahrhundert fast nicht erlebt. Rund 60 Millionen sollen einst über die Prärien Nordamerikas gezogen sein. Für die Indianer bedeuteten sie Lebensmittel, Kleidung, Zeltmaterial und Brennstoff gleichermaßen. Sie verarbeiteten Fleisch, Fell, Sehnen, Knochen und Fett der erlegten Tiere. Durch das Vordringen der Siedler wurde der Lebensraum der friedlichen Bisons immer mehr eingeschränkt, sie wurden gnadenlos gejagt und erschossen. Heute gibt es wieder – dank Visionären wie Josef Wiesheu und seiner »Bison World« in Oberbayern – eine Vielzahl beeindruckend schöner Herden in aller Welt.

Barbara Kagerer