



Newsletter Nr. 7 – Dezember 2014

Liebe Dexter-Freunde,



draußen ist es noch grün (zumindest in Schleswig-Holstein), und doch naht schon wieder das Weihnachtsfest und der Jahreswechsel: Zeit, um einen Weihnachts-Newsletter zu schreiben.

Die Dexter haben ein erfolgreiches Jahr hinter sich: Eine Bundesschau und viele Landesschauen wurden beschickt, der (Zuchttier-)Markt funktioniert bestens, hier lassen sich jetzt auch durch einen „Klick“ die Bilder der Verkaufstiere vergrößern. Wir wachsen und wachsen – nachdem die ersten 1.000 Exemplare unserer Dexter-Broschüre vergriffen waren, haben wir gemeinsam mit dem Schweizerischen Zuchtverband „SwissDexters“ die zweite Auflage herausgebracht. Allen Züchtern, die sich für die Dexterzucht engagiert haben, sei an dieser Stelle herzlich gedankt!

In der Schweiz ist eine Studie zur Fleischqualität von Dexter-Rindern auf dem Weg (ETH Zürich) und überhaupt nimmt die Fleischvermarktung einen immer größeren Stellenwert ein, sind extensive Fleischrinder im Allgemeinen und Dexter im Besonderen doch für Ihr ausgezeichnetes Fleisch mit kurzer Faser, intramuskulärem Fett und gesunde Fettsäurezusammensetzung bekannt. Immer mehr Menschen wollen gesundes Fleisch aus tiergerechter, guter Haltung – beides ist unsere große Stärke!

Wirtschaftliche Freiland-Rinderhaltung kann heutzutage nicht mehr auf guten Böden stattfinden, dafür sind die Pachtpreise durch Biogas & Co. viel zu hoch – so sind wir mit unseren Rindern zunehmend als Landschaftspfleger gefragt. Ausgleichsflächen in irgendeiner Form gibt es immer, man muss nur herankommen – das ist leider in vielen Regionen ein Problem.

Alles in Allem bin ich sicher, dass die Dexter sich in der Nische, die sie erobert haben, breit machen und weiter wachsen – und das kommt uns allen zugute. Helfen Sie weiter tatkräftig mit, dass wir uns entwickeln – der Vorstand jedenfalls wird weiter daran arbeiten, darauf können Sie sich verlassen!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen eine frohe Weihnachten, ein gutes Neues Jahr und beste Zuchterfolge! **Das nächste Dextertreffen wird am 25. April 2015 bei Familie Dürre in Sachsen stattfinden.** Wir freuen uns auf ein Wiedersehen!

Bärbel Nowak, Sabine Hundsdoerfer-Pokupic  
und Walter Reulecke



## Wie wir zur Dexterzucht kamen und was daraus wurde

Familie Wünnemann aus Westfalen berichtet



Nach 35 Jahren Texelschafzucht wollte ich mal etwas anderes machen. Rinder hatten mich schon immer interessiert. Wir haben uns alles angesehen: Galloway, Highland, Zebu, aber der Funke sprang nicht über. Dann las ich durch Zufall in der Geflügelzeitung einen Bericht über die Rasse Dexter. Das war es! Nun gingen wir (meine Frau, unser Sohn und ich) auf die Suche. Es war nicht so einfach, denn in unserer Gegend gab es keine. Die ersten Tiere sahen wir in Sulingen. Diese waren jedoch sehr wild und entsprachen nicht unseren Vorstellungen. Wir gingen weiter auf die Suche und fuhren sogar bis Kopenhagen.

Die erste tragende Kuh haben wir dann im Oktober 2000 bei Peter Kühlsen auf Fehmarn gekauft und sie im Dezember abgeholt. Auf dieser Kuh haben wir unsere Zucht aufgebaut. Im November 2000 kauften wir noch eine tragende Färse und ein Kalb in Worpswede. Die Färse kalbte im März und es war ein Bulldogkalb. Das war natürlich ein Schock für uns und unsere Tierärztin. Doch wir ließen uns nicht entmutigen.

Da die Besamung bei Dextern schwierig sein soll und diese Rasse sehr gutmütig ist, haben wir uns einen Bullen gekauft.



Im Jahr 2003 sind wir in den DVD eingetreten und haben nette Züchter kennengelernt. Da die Rasse noch nicht so sehr verbreitet ist, ist es wie ein großes Familienfest, wenn man sich auf Versammlungen trifft.

Mit unseren Dextern sind wir auf vielen Tierschauen gewesen. Die Anfrage ist immer groß, denn alle Veranstalter wollen diese Rasse gerne präsentieren, da sie aufgrund ihrer Größe immer ein großer Zuschauermagnet sind. Und so haben wir Hoftage, Kreistierschauen, Fleischrinderschauen des Bonner Herdbuchs und nicht zuletzt als ein Höhepunkt die Grüne Woche in Berlin besucht.

Wir leben mitten in Westfalen am Kamener Kreuz und haben eine kleine Hobbylandwirtschaft. Zur Zeit haben wir 19 Tiere. Unsere Tiere sind alle hornlos. Wir haben uns für die Hornlosigkeit entschieden, weil ich durch ein Horn eine schwere Augenverletzung hatte. Unsere Tiere sind als Kälber enthornt. Im letzten Jahr haben wir uns den genetisch hornlosen Bullen Großensee Arion gekauft und erwarten von ihm nun die ersten Kälber.

Annette, Philipp und Rainer Wünnemann





## Rinderfilet

### im Pinienkernblätterteig auf Schneidebohnen – Rezept vom Historischen Krug, Oeversee

Hier nun für die Festtage noch eine Rezeptidee für das Weihnachtsmenue:

#### Zutaten:

4 Filetsteaks á 150 g, Salz, Pfeffer, etwas Butterschmalz zum Braten, 4 TK-Blätterteigplatten, 50 g geröstete Pinienkerne, 1 feine, rohe Bratwurst, 8 Blätter Salbei, 4 Scheiben Bauchspeck, 1 Ei, 400 g Schneidebohnen, 1 kleine Zwiebeln, 30 g Butter, 1 TL Bohnenkraut, 4 Scheiben gewürzter weißer Speck, 250 ml Rindersauce

#### Zubereitung:

Filets waschen und trocken tupfen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz kurz von allen Seiten anbraten, danach kaltstellen.

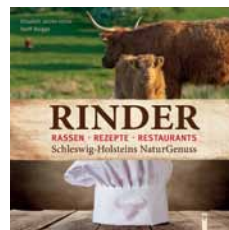
Von den aufgetauten Blätterteigplatten zwei mit Pinienkernen bestreuen, die anderen beiden Platten darauf legen. Den Blätterteig mit einer Teigrolle ausrollen. Aus dem Blätterteig je vier Ringe ausstechen, die etwa ein 1/2 cm größer sind als die Filets und vier Ringe, die doppelt so groß sind.

Das Bratwurstbrät aus dem Wurst darm streichen. Salbeiblätter abspülen. Brät mit zwei, in feine Streifen geschnittenen Salbeiblättern vermengen. Die Masse gleichmäßig auf die Bauchspeckscheiben streichen und die Filetssteaks darin einrollen. Die Filets auf die kleinen Blätterteigringe setzen. Das Ei aufschlagen und den Rand der großen Blätterteigringe damit bestreichen, über das Filet legen und unten mit dem kleinen Ring verschließen. Die Filets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 220 °C 12 Minuten im Backofen garen. Aus dem Ofen holen und vor dem Anschneiden 5 Minuten an einem warmen Ort Ruhe lassen.

Schneidebohnen halbieren, der Länge nach in feine Streifen schneiden und in Salzwasser blanchieren (einige Minuten garen), in Eiswasser abschrecken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einen Topf zerlassen, die Zwiebel und das Bohnenkraut darin anschwitzen, Bohnen zugeben und mit Salz abschmecken. Den weißen Speck 100 °C im Ofen glasig schmelzen.

Vier Blätter Salbei in Fett bei 160 °C ausbacken, bis sie knusprig sind. Der Salbei sollte jedoch grün bleiben. Nach dem Backen auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Restlichen Salbei in feine Streifen schneiden und mit der Sauce aufkochen. Filets anschneiden und auf den Teller setzen. Die Bohnen zugeben, mit weißen Speck und dem gebackenen Salbei dekorieren und mit Sauce umtrüpfeln.

Das Rezept stammt von Bodo Lööck, seit 1988 Küchenchef im Hotel Historischer Krug, Restaurant "Krugwirtschaft" in Oeversee bei Flensburg. Dort wird eine regionale Landküche der besonderen Art serviert: „Seit vielen Jahren koche ich mit regionalen, qualitativ hochwertigen Produkten eine Nordisch-Norddeutsche inspirierte Küche, für die wir uns bestmögliche Lieferanten wünschen. Um den Gedanken um die Herkunft und Aufzucht unserer Produkte noch besser zu verfolgen zu können, haben wir uns im Jahr 2009 Bio zertifizieren lassen, den ein Credo meiner Küche lautet: ‚Wo haben unsere Speisen Ihren Ursprung?‘. Ich arbeite dabei gerne und sehr erfolgreich mit heimischen Bauern und Produzenten des ökologischen Landbaus und von anerkannten Anbauverbänden zusammen“.



Das Rezept ist aus dem Buch „Rinder“ vom Wachholtz Verlag. Das Buch kann man auch über unseren Verband beziehen. Es kostet 16,80 Euro und wir schicken es Ihnen gerne frei Haus zu. Senden Sie uns einfach eine Mail ([info@fleischrinderzucht.de](mailto:info@fleischrinderzucht.de)) mit

der Buchbestellung und Ihrer Adresse. Um uns Verwaltungsaufwand zu ersparen, überweisen Sie bitte gleichzeitig 16,80 Euro auf das Konto des FRZ (Fleischrinderzuchtverband S-H und HH, Konto siehe unten). Sobald das Geld auf dem Konto eingetroffen ist, schicken wir das Buch zu.

IBAN: DE17 2105 0170 0023 0018 52  
BIC: NOLADE21KIE