

# Bei ihm geht es auch um die Wurst

200 Rinder auf 300 Hektar Land – so dürfen die Zuchttiere des Zippelower Bauern Felix Wirtz prächtig gedeihen. Er kümmert sich aber nicht nur um die Aufzucht der Rindviecher. Der junge Mann verarbeitet das Fleisch selbst. Warum er das kann? Die Antwort liegt auf der Hand.

Von Heike Sommer

**ZIPPELOW.** Das stand für den 26-jährigen Felix Wirtz, der im mecklenburgischen Zippelow eine Rinderzucht mit 200 Tieren betreibt, schon als Kind fest: „Ich mache was mit Tieren“. Dass daraus ein „Ich mache was aus Tieren“ geworden ist, liegt an dem Beruf, den der junge Mann in seiner Allgäuer Heimat gelernt hat: Metzger. „Mich hat es immer fasziniert, Lebensmittel selber herzustellen. Und ich esse gerne Fleisch. Im Allgäu gibt es viele kleine Metzgerbetriebe, die wirklich alles noch selber machen, vom Schlachten und Zerlegen bis zum Räuchern, Wurst- und Schinkenmachen. Das wollte ich lernen“, sagt Felix Wirtz.

Mit seiner Familie – der Vater ist weltweit in der Fleischbranche unterwegs – zog er 2010 nach Zippelow, wo die Wirtz' als Familienunternehmen die ehemalige Jung-rinderanlage gekauft hatten.

Felix Wirtz übernahm die Geschäftsführung. Seitdem werden in Zippelow Limousin-Rinder gezüchtet – eine französische Fleisch-Rinder-Rasse, „die bekannt ist für ihre gute Fleischqualität“, sagt der junge Bauer.

## Im Sommer bleibt der Stall auf dem Hof leer

Die Tiere – vom Kalb bis zur Mutterkuh – stehen den größten Teil des Jahres auf der Weide. Zum Hof gehören 300 Hektar Land. „Nur im Winter kommen sie in den Stall.“ Felix Wirtz ist mit großer Begeisterung Viehzüchter. Regelmäßig zeigt er seine Tiere auf Schauen und sahnt Preise ab. Warum er sich diesen Aufwand macht? Immerhin ist es mit einigen Kosten verbunden, mit den Tieren nach Berlin oder ins anhaltinische Bismark, nach Brandenburg oder zur Mela nach Mühlengiez zu reisen. Selbst in Paris hat er seine Tiere bereits zwei Mal auf Limousin-Rinder-Schauen ge-

zeigt. „Mir macht die Zucht wirklich Spaß und ich möchte wissen, wie meine Tiere von anderen bewertet werden. Das bringt einen weiter. Davon profitiert der Betrieb ja auch“, sagt er.

Mit dem Herbst endet die Schausaison. Zeit, sich auf andere Dinge zu konzentrieren. Der 26-Jährige, der nach der Metzgerlehre noch eine Groß- und Außenhandelslehre rangehängt hat, drückt nun für zwei Wintersemester berufsbegleitend noch mal die Schulbank, um Landwirt zu werden. Die Doppelbelastung nimmt er gerne in Kauf, um fit in seinem Beruf zu sein. Ferien gönnt er sich nur ungerne. „Auf dem Hof gibt es immer etwas zu tun: Futter einfahren, Stroh pressen, Weidenzäune kontrollieren, den Tierversand organisieren. Und außerdem arbeite ich hier in einer wunderschönen Umgebung.“

Nach Bayern zurückzukehren, das kann er sich überhaupt nicht mehr vor-

stellen. „Das wäre mir alles zu eng und zu klein dort. Hier fühle ich mich wirklich frei“, sagt er.

Seit Kurzem betreibt Felix Wirtz einen eigenen Hofladen und profitiert dabei von seiner Metzgerlehre im Allgäu. „Ich bin überzeugt, dass es nirgendwo so viele Wurstsorten gibt wie in Bayern. Allein in der kleinen Metzgerei, wo ich gelernt habe, wurden sechs verschiedene Sorten Leberkäse hergestellt. Jede Woche wurde hier ein Rind geschlachtet“, sagt er. Bei einem Hof mit 200 Rindern und einem Chef, der Fleischer ist – was liegt da näher, als Wurst und Fleisch aus der eigenen Produktion zu vermarkten.

## Bayerische Semmelknödel zur Eröffnung

„Wir schlachten allerdings nur nach Bedarf“, betont Felix. Mitte Oktober hat er in Zippelow seinen Hofladen eröffnet. Zur Feier des Tages gab es Rinderbraten, Rinder-

gulasch und echte bayerische Semmelknödel. „Da ist nichts von übrig geblieben.“

Anfang November findet der nächste Verkauf statt. „Ich suche das Tier aus, das zum Schlachter gebracht wird. Das Schlachten mache ich nicht selbst. Die Auflagen dafür zu erfüllen, ist für so einen kleinen Betrieb wie meinen unmöglich“, sagt er. Aber das Zerlegen übernimmt er dann. „Ich kenne das Tier. Das ist für mich ein gutes Gefühl. Weil ich weiß, was ich dem Kunden anbieten kann“, sagt Felix Wirtz. Die Rindersalami lässt er nach eigener Rezeptur in einer Neustrelitzer Fleischerei zubereiten. „Die Zusammenarbeit klappt prima“. Auch das eine oder andere Stück Wild soll im Hofladen angeboten werden. Schließlich geht Felix Wirtz regelmäßig zur Jagd. „Ich esse einfach zu gerne Fleisch. Wenn mir Käse besser schmecken würde, wäre ich vielleicht Käsemacher geworden“, sagt er und lacht.



Zum Winter kommen die Tiere von der Weide wieder in den Stall. FOTOS: HEIKE SOMMER



Der Hofladen öffnet nach Bedarf. Landwirt Felix Wirtz versteht sich auch aufs Metzger-Handwerk.



Felix Wirtz präsentiert seine schönsten Limousin-Rinder regelmäßig auf Leistungsschauen.