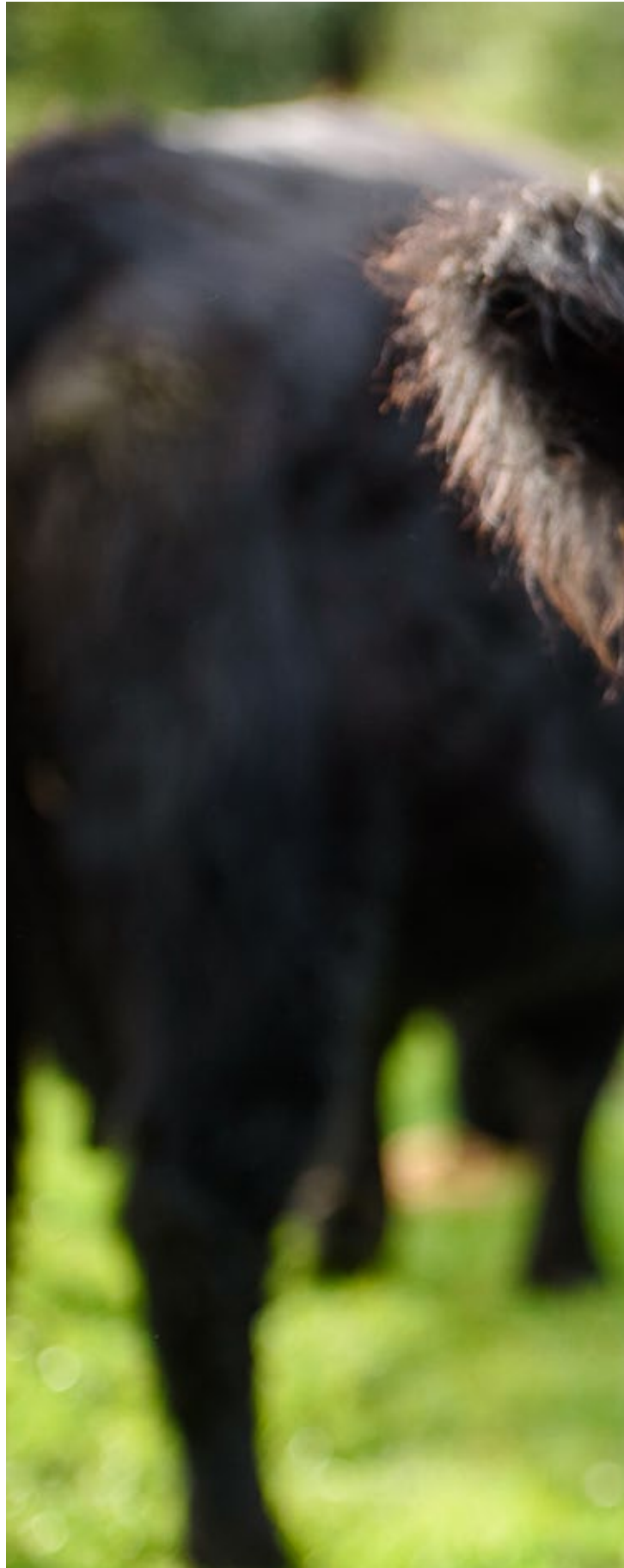


Nur ein paar Meter von der Weide bis zum Teller

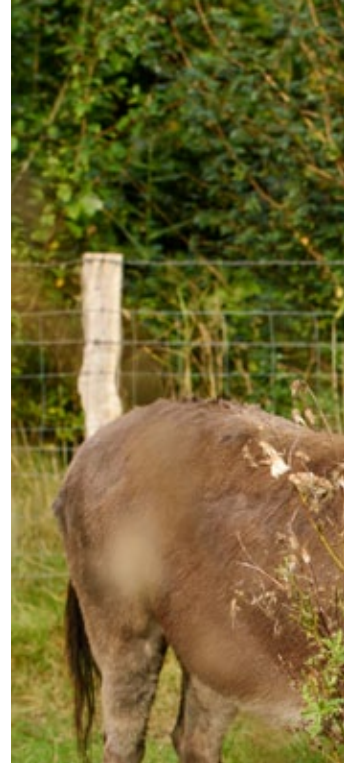
Der Vorher-Nachher-Vergleich drängt sich etwas auf im Gasthof Waldeslust in Hamfelde, auch wenn man ihn lieber aus dem Kopf bekommen möchte. Auf dem Teller liegt ein duftendes Stück Rind, eine kross gebräunte Ente oder ein zarter Rehrücken. Draußen vor dem Fenster tummeln sich Vierbeiner und Federvieh. Nicht nur, dass bei Familie Koops die Tiere von den eigenen Wiesen auf den Tisch kommen – sie werden auch direkt vor Ort geschlachtet und verarbeitet. Näher dran geht's nicht.

Text: Anneke FRÖHLICH · Fotos: Anna LESTE-MATZEN





Für ihn sind alle Tiere Lebewesen, denen man – gerade wenn man ihr Fleisch nutzt – mit Respekt begegnet: Klaus Koops schätzt seine Rothirsche (oben) ebenso sehr wie die robusten Moorschnucken.



Ehrfürchtig bestaunen wir den mächtigen Rothirsch, der seine Herde um sich geschart hat und uns halb neugierig, halb misstrauisch aus 30 Metern Entfernung mustert. Wir trauen uns nur noch zu flüstern auf unseren Plätzen in dem Offroader und vermeiden jede Bewegung. Mittendrin in den moorigen Wiesen der Billeniederung an der Grenze zwischen Stormarn und Lauenburg fühlen wir uns ein wenig wie in der afrikanischen Savanne. Nur dass der „Guide“ hinterm Steuer uns keine Elefanten, Giraffen und Gnus zeigt, sondern Rot- und Damwild, Gallowayrinder und Moorschnucken, Enten, Gänse und allerlei weiteres Getier. Und, na gut, das bisschen Zaun im Hintergrund denken wir uns weg.

Klaus Koops kennt jede Lunke und jede Quelle auf den 36 Hektar Weideflächen, er greift mit schlafwandlerischer Sicherheit den jeweils richtigen Schlüssel für eines der vielen Gatter, und natürlich begrüßt er jedes seiner 35 Galloways mit Namen. „Das hier ist Wilma“, sagt er mit Fingerzeig auf eine der puscheligen Kühe. „Ich hätt’ ja nicht geglaubt, dass es so was gibt, aber zwischen uns beiden besteht eine Art Seelenverwandtschaft“, erzählt der Senior vom Gasthof Waldeslust, der zusammen mit seiner Frau Edith den Betrieb im Jahr 2000 an Tochter Sylvia abgegeben hat, aber noch immer kräftig mitmischt und sich vor allem um die Tiere kümmert. Den 5. Mai 2014 vergisst er nicht: Er hatte bei Wilmas Geburt gerade Hilfe geleistet, als er aus irgendwelchen Gründen das Bewusstsein verlor. Eine ganze Weile später erst wurde er wieder wach. Da lag Klein-Wilma an ihn gekuschelt im Gras. „Inzwischen ist sie beim Schmusen manchmal ein bisschen ungestüm“, sagt Klaus Koops und reicht noch schnell ein trockenes Brötchen aus dem Autofenster, das von der langen dunklen Zunge sofort geschnappt wird. Wir wissen inzwischen, dass seine Galloways 24 bis 28 Monate auf den Billewiesen grasen dürfen, bis sie an den Haken kommen. Kurz gerechnet ... Und wann ist



Die Esel sind Attraktion für Besucher (wie Autorin Anneke Fröhlich), sollen aber auch Wölfe verscheuchen. Chefin Sylvia Koops ist froh über Vaters Tierliebe.

Wilma ...? „Die wird nicht geschlachtet, die bekommt hier ihr Gnadenbrot!“, ist die beruhigende Antwort.

Auch die zutraulichsten Vertreter der Moorsnuckenherde auf der Nachbarkoppel genießen Sonderstatus und landen nicht in der Küche. „Das waren Vierlinge, und meine Frau hat sie alle mit der Flasche großbekommen.“ Die Schafe mit den zarten Beinchen sind optimal an das Leben auf feuchten Flächen angepasst. Moorsnucken gehören zu den im Bestand gefährdeten Haustierrassen. Wie die Rinder leben sie rund ums Jahr draußen. Ihr Fleisch hat einen leichten Wildeinschlag und ist bei den Waldeslust-Stammgästen eine begehrte Delikatesse. Nächste Station: Susi und Tommy. Das Eselpärchen hat den klaren Auftrag, Wölfe zu vergrämen. „Esel fliehen nicht, sondern stellen sich dem Wolf entgegen, drehen sich dann blitzschnell um und keilen aus“, sagt Klaus Koops. Zumindest hofft er das, und so grasen die beiden grauen Langohren mittenmang der Schafe und passen auf.

Der Weg durchs Wildgehege führt uns vorbei an Teichen für Forelle und Karpfen. Und für Klaus Koops selbst, der uns versichert, seit Jahren tagein, tagaus morgens hier ein Bad zu nehmen. „Wenn der Teich zugefroren ist, gibt’s da drüben eine Quelle, die auch bei Frost sprudelt.“ Nun aber genug geschnackt. Zwar hätte der 78-Jährige gern noch den beiden „jungen Deerns“ von [Mohltied!] einen Plattdüttsch-Kurs erteilt, doch die Arbeit ruft: Die Schlachtung eines Galloways steht an. Zum Gasthof gehört ein EU-zertifizierter Schlachtraum. Und Klaus Koops hat vom Veterinäramt eine Ausnahmegenehmigung: Er darf die Tiere direkt auf der Weide erschießen. Wenn schon zu unserem Genuss sterben, dann doch bitte ohne Stress und Angst. Hier beim Gasthof Waldeslust ist das Verfahren perfektioniert.

„Mein Vater hat bestimmt schon ganz viel erzählt, oder?“, fragt Sylvia Koops, als sie uns im neu angebauten Winter-

garten Rede und Antwort steht. Sie freut sich, dass der Senior auch dank der Unterstützung durch seine Frau, mit der er in Hamfelde schon gemeinsam zur Schule ging, noch voll mitarbeiten kann und mag – und so sieht die Tochter darüber hinweg, dass er ihre Pläne für unseren Besuch ein wenig durchkreuzt hat. Immerhin kommen wir tief beeindruckt von den Tieren, dem sorgsamem Umgang mit ihnen und dem Konzept, das hinter den Fleischgerichten auf der Waldeslust-Karte steht, zurück. „Wir sind davon überzeugt, dass das Fleisch einfach besser schmeckt, und es ist für uns auch ein wichtiger Aspekt nachhaltigen Handelns“, erzählt Sylvia Koops. „Wir verbrauchen die 14 bis 16 Galloways pro Jahr komplett über den Gasthof.“ Die Kunst für die Küche bestehe darin, jeweils die ganzen Tiere – ob Hirsch, Lamm oder Rind – optimal zu verwerten und nicht nur aus den Filets etwas Feines zu zaubern.

Das Angebot ist klassisch, nimmt aber auch Trends auf. „Dass alle so gern Burger wollen, ist für uns super, denn wir haben viel Galloway-Hack. Auch einen Wildburger bieten wir an.“ Neben dem Gatterwild verarbeitet das Küchenteam Wildbret von benachbarten Jägern. Die Küche ist das Reich von Sylvia Koops’ Mann Roberto Monesi, gebürtiger Italiener, der sich ganz der deutschen Kochtradition widmet. Die Zubereitung der Wildflugente (siehe Rezept auf Seite 50) ist für ihn ein Klacks: Äpfel, Orangen, Zwiebeln, Salz, Pfeffer und Majoran in die küchenfertige Ente füllen, den Rest mit Wasser in den Bräter geben, das Ganze eine Stunde und 40 Minuten bei 140 Grad garen. Zwischendurch umdrehen? Das Fleisch bestreichen? Die Temperatur verändern? Alles nicht nötig, sagt der Küchenchef, und das aromatische und zarte Ergebnis gibt ihm recht. Sein Tipp: „Wir frieren die Enten und Gänse für drei Tage ein, so wird das Fleisch schön mürbe.“ Auch wenn das Fleisch der freilaufenden Wildflugenten von Natur aus dunkler und etwas fester sei. „Wer das nicht kennt, wundert sich da schon mal.“



Haus mit Geschichte: Der Charakter des schmucken Gebäudes ist seit Generationen unverändert, wie viele alte Fotos zeigen.



Die Wahl der Entenrasse ist dem Seniorchef zu verdanken, der in den 1950er-Jahren zur See fuhr und von den Enten in Brasilien so nachhaltig überzeugt war, dass Jahrzehnte später Vertreter dieses Schlags in Hamfelde einzogen. Die maritime Vergangenheit von Klaus Koops zeigt sich außerdem noch heute im Festsaal des Gasthofs: Die Holzvertäfe-

lung stammt von der „Hanseatic“, die nach dem Zweiten Weltkrieg als erstes Passagierschiff wieder im Liniendienst zwischen Cuxhaven und New York verkehrte und 1966 nach einem Brand abgewrackt wurde. „Freitags und samstags nutzen wir den Saal für Feste, sonntags zusätzlich zu den Gasträumen auch für das Mittagsgeschäft“, berichtet Sylvia Koops: Kein Zweifel: An den Wochenenden herrscht Trubel an der beliebten Ausflugsadresse. Insbesondere Familien schätzen das Zusatzangebot von „Streichelzoo“ und Kinderspielplatz, viele von ihnen nehmen gern die 30 Minuten Fahrzeit von der Hamburger Innenstadt auf sich.

Rückblickend bereut Sylvia Koops es nicht, sich eigentlich nur aufgrund ihrer Schwangerschaft gegen eine Karriere im Tourismus und für den Gasthof entschieden zu haben. „Wir waren vier Geschwister und haben gesehen, wie unsere Eltern jeden Tag geackert haben. Heute haben wir zum Glück eine super Crew, und ich kann mir kleine Freiräume verschaffen.“ Sie hat viel investiert in den letzten Jahren, auch ins Thema Energieeinsparung bei dem 150 Jahre alten Gebäude. Gasthof Waldeslust hat seine Nische gefunden, und wer weiß, vielleicht steht Generation Nummer vier eines Tages in Hamfelde am Herd. Jonathan ist 23 Jahre alt und derzeit auf Arbeits- und Entdeckungstour durch Neuseeland und Australien. Sein Lehrzeugnis als Koch im Hamburger Louis C. Jacob hat er schon in der Tasche.

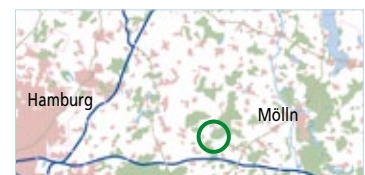
Ausflug in die Hahnheide und nach „Büttenwarder“



Das Naturschutzgebiet Hahnheide beginnt direkt am Gasthof Waldeslust und lädt zu Spaziergängen durch den schönen alten Buchenwaldbestand ein. Bis zum Hahnheider Turm, einem 27 Meter hohen hölzernen Aussichtsturm an der höchsten Stelle Stormarns, sind es zwei Kilometer. Wer mit dem Fahrrad quer durch die Hahnheide und noch ein Stückchen weiter bis nach Grönwohld fährt, kommt direkt zur Dorfkneipe aus der NDR-Kultserie „Büttenwarder“. Den Gasthof „Unter den Linden“ (Dorfstraße 23, 22956 Grönwohld) gibt's wirklich, und er sieht tatsächlich so aus, als kämen Adsche und Brakelmann jeden Moment für „Lütt un Lütt“ an den Tresen. Sechs neue Folgen werden im Weihnachtsprogramm des NDR Fernsehens ausgestrahlt.

AUF EINEN BLICK:

Gasthof Waldeslust
Dorfstraße 6
22929 Hamfelde/Stormarn
Tel. 041 54-25 26
www.waldeslust-hamfelde.de



Öffnungszeiten: Montags von 12 bis 15 Uhr, dienstags Ruhetag, mittwochs bis sonntags von 12 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 22 Uhr, Kaffeeesgeschäft von 14.30 Uhr bis 17 Uhr



Wildflugente

Rezept für 2 Portionen

ZUTATEN

- 1 Orange
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- 1 küchenfertige Wildflugente (ca. 1,2 kg)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Sternanis
- 1 EL Orangenmarmelade

ZUBEREITUNG

Orange und Zwiebel schälen, Apfel entkernen. Alles würfeln. Ein Drittel der Mischung mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Ente damit füllen.

1 Liter Wasser mit der restlichen Mischung in einen Bräter geben. Die gefüllte Ente mit der Brustseite nach oben hineinlegen. Die Ente von außen salzen und pfeffern. Bei 140 Grad (Heißluft) 1 Stunde und 40 Minuten garen.

Die Ente aus dem Fond nehmen und bei abgeschaltetem Ofen warmhalten.

Den Fond mit Lorbeerblatt, Sternanis und Orangenmarmelade in einen Topf geben und 15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Durch ein feines Sieb passieren, das überflüssige Fett entfernen und mit etwas Stärke binden.

Die Ente aus dem Ofen nehmen und portionieren. Als Beilagen empfiehlt Roberto Monesi Rotkohl oder Rosenkohl sowie Kartoffelklöße, Kroketten oder Salzkartoffeln. Dazu passt wunderbar eine mit Preiselbeeren gefüllte Birne.



