

Aus der
Nachbarschaft14 Katzen und über
100 Ratten in einer
Wohnung gefunden

CRAILSHEIM (ij) - Ein wahres Ekelkabinett präsentierte sich den Beamten des Veterinäramts und der Polizei bei einer Wohnungsdurchsuchung am Donnerstagabend in Crailsheim. In der völlig verwahrlosten Wohnung stießen sie auf über 100 Ratten und 14 Katzen, die dort gemeinsam mit einer fünfköpfigen Familie hausten. Nach mehreren Hinweisen aus der Bevölkerung kontrollierten das Amt für Veterinärwesen und Verbraucherschutz und die Polizei eine Hochhauswohnung in Crailsheim. Bereits im Flur roch es nach Fäkalien. Beim Betreten der Wohnung kam den Beamten ein beißender, unerträglicher Gestank nach Urin und Kot entgegen. In der verwahrlosten Fünfkammer-Wohnung lebten neben einer fünfköpfigen Familie 14 Katzen und 125 Ratten. Die Ratten waren separat in einem Zimmer untergebracht. Der Gestank nach giftigem Ammoniak in dem Zimmer war derart intensiv, dass es die Beamten nur mit Atemmasken betreten konnten. Die Ratten befanden sich in einem schlechten Zustand und waren, wie auch die Katzen, teilweise stark mit Hautparasiten befallen. Überall in den Zimmern lagen Kot und Reste von Futter und Streu. Die Fensterrahmen waren von den Katzen zerkratzt, und die Ratten hatten die Wände angenagt. Den Beamten blieb keine Wahl. Alle Tiere wurden beschlagnahmt und aus der Wohnung entfernt. Das Amt für Veterinärwesen organisierte die Unterbringung der Tiere. Allerdings mussten zahlreiche Ratten von den Tierärzten des Amtes wegen des schlechten Zustands getötet werden. Dr. Werner Schreiber, der Leiter des Amtes für Veterinärwesen, spricht von einem typischen Fall, bei dem den Besitzern die Haltung von Haustieren über den Kopf wächst und zu unhaltbaren Zuständen führt. „Jeder sollte sich die Konsequenzen klarmachen, wenn er Haustiere anschafft oder, was häufig vorkommt, Kindern schenkt. Tierschutzprobleme sind dabei oft der Fall“, so der Veterinärmediziner.

Exotisch: In Stöttlen gibt's Europas seltenstes Rind

Thomas Spang züchtet Wagyu – In Japan heißen diese Tiere Koberinder, ihr Fleisch ist bei Gourmets heiß begehrt

Von David Oliver Betz

STÖDTLEN – Wer sich mit Rindfleisch und Delikatessen beschäftigt, der wird früher oder später über den Begriff Koberinder stolpern. Es gilt als das exklusivste Rindfleisch der Welt. Tatsächlich handelt es sich dabei um die Rasse des Wagyu-Rindes. Koberinder dürfen sich nur diejenigen nennen, die in Japan um die Stadt Kobe herum gezüchtet werden. Das ist also im Prinzip wie mit den Nürnberg Bratwürsten.

Die Wagyu, die Thomas Spang züchtet, sehen auf den ersten Blick nicht so viel anders aus als deutsche Kühe. Ein bisschen kleiner sind sie, und im Gegensatz zum Fleckvieh sind sie komplett schwarz. Aber was macht diese Rinder denn nun so besonders? „Die Wagyu sind seit Jahrhunderten genetisch unbeeinflusst, eine sehr ursprüngliche Rasse“, erklärt Spang. Das liegt daran, dass die Wagyu in Japan Arbeitstiere waren. Da man in Japan erst seit etwa 60 Jahren Fleisch isst, wurden die Wagyu auch nicht auf Milch oder Fleisch hochgezüchtet. Und genau das ist es, was ihr Fleisch so begehrt macht: Es schmeckt anders, ist mehr von Fett durchsetzt und damit schlichtweg leckerer. „Denn Fett ist Geschmacksträger“, erklärt Spang. Und deshalb ist ein wohl marmoriertes Steak einfach geschmacksintensiver als ein ganz mageres.

Exportverbot ist das Problem

Doch wie kommt man eigentlich dazu, Wagyu zu züchten? Thomas Spang wollte eine besondere Rinderart züchten. Nachdem er sich umgeschaut hatte, kam er auf die Möglichkeiten gibt, kam er auf die Wagyu. Einziges Problem: Weder Rinder, noch Spermien oder Embryonen dürfen aus Japan exportiert werden. Weltweit gab es genau zwei Ausnahmen: Eine kleine Herde in den USA und eine in Australien. Diese beiden Farmen sind der Ursprung der kompletten Wagyuzucht außerhalb Japans. So hat Spang Embryonen erhalten, die seine Fleckviehrinder ausgetragen haben. Seit 2005 ist er damit der erste Wagyuzüchter in Baden-Württemberg, in Deutschland gibt es gerade mal eine Hand voll. Von etwa 200 Tieren in Deutschland stehen derzeit etwa 20 in Stöttlen.



Thomas Spang aus Stöttlen züchtet Wagyu. In Japan heißen sie Koberinder und ihr Fleisch gilt als große Delikatesse.

FOTO: PRIVAT

In Japan werden die Tiere mit Bier gefüttert. Auch diesen Grundsatz hat Spang übernommen. Von der Rotochsenbrauerei bekommt er die Reste aus den Braukesseln, die die Brauerei nicht nutzen kann. „Das sieht aus, wie ganz dickflüssiges Weizenbier“, erklärt Spang. Und diese Kraftbrühe bekommen seine Rinder zweimal die Woche. „Das fun-

giert meiner Meinung nach als Appetitanreger“, sagt Spang. Denn die Tiere sollen ja fett werden, so fett, dass sich auch in den Muskeln Fettsäure absetzen. In Japan geht das so weit, dass manche Fleischstücke bis zu 70 Prozent Fett enthalten. Nach dem Marmorierungsgrad richtet sich hernach auch der Verkaufspreis. Deshalb kann man im Voraus

nicht genau sagen, was so ein Rind tatsächlich bringt.

Spangs Fleisch ist in deutschen Sternküchen äußerst beliebt. Zwischen Aurich in Ostfriesland und dem Bodensee liefert er an diverse Spitzenköche Fleisch. Aber auch Privatleute dürfen sich bei Spang melden. Klar ist auch, dass das exklusive Fleisch nicht auf Lager ist. Spang hat eine Daten-

bank, und vor dem Schlachten informiert er die Interessenten über das anstehende Fleischangebot. Geschlachtet wird bei der örtlichen Metzgerei, und anschließend wird das Fleisch drei bis vier Wochen reifen gelassen. Doch in erster Linie sieht sich Spang nicht als Fleischvermarkter, sondern als Züchter. Denn seine Herde soll noch ein weiter wachsen.

ANZEIGE

Endabstimmung VereinsPortrait Wettbewerb

Ich gebe meine Stimme dem Verein:

Vorname

Name

Straße, Nr.

PLZ, Ort

Telefon

Es werden bei der Auswertung nur Originalcoupons berücksichtigt.
Einsendeschluss: 14. Februar 2011

Abzugeben in den Geschäftsstellen oder per Post:
Aalen: Aalener Nachrichten, Marktplatz 15, 73430 Aalen
Ellwangen: Ipf- und Jagst-Zeitung, Aalener Str. 10, 73479 Ellwangen
Bopfingen: Linz / TUI ReiseCenter, Ipftreff 1, 73441 Bopfingen
Stichwort: – VereinsPortrait-Wettbewerb –

Vertrauens-Garantie: Wir versichern Ihnen, dass Ihre Daten nur für die Auftragsbearbeitung und soweit von Ihnen gewünscht für unsere Eigenwerbung genutzt werden. Eine Weitergabe der Daten an andere Unternehmen erfolgt nicht.

Unterschrift: _____
Mit meiner Unterschrift erlaube ich dem Schwäbischen Verlag, mich telefonisch oder schriftlich oder per E-Mail über seine Zeitungs-Vorteilsangebote zu informieren. Ich kann der Nutzung meiner Daten jederzeit widersprechen.

Sportverein ehrt langjährige Mitglieder

Der SV/DJK Nordhausen/Zipplingen funktioniert nur mit ehrenamtlichen Helfern

UNTERSCHNEIDHEIM-NORDHAUSEN (hbl) – Im Jahre 1961 haben die beiden sechs Jahre zuvor getrennt gegründeten Vereine DJK Nordhausen/Geislingen und der SV Zipplingen fusioniert und sind inzwischen als ein reger und sportlich aktiver Mehrspartenverein mit über 530 Mitgliedern geworden. Ein Verein dieser Größenordnung, mit den beiden Vereinsheimen in Nordhausen und Zipplingen und den beiden gepflegten Sportanlagen, kann nur existieren, wenn er entsprechend engagierte ehrenamtliche Mitarbeiter hat. So wurden bei einer Feier in Nordhausen viele verdiente Mitglieder für ihr langjähriges Engagement geehrt.

Ulla Haußmann, die stellvertretende Vorsitzende des Turngaus

Ostwürttemberg, zeichnete die vier Gruppenleiterinnen des Mädchen- und Frauenturnens, Daniela Bux, Johanna Felber, Luzia Humpf und Michaela Roder, im Namen des Turngaus Ostwürttemberg aus. Für ihre langjährige Tätigkeit in der Vereinsführung wurden Anton Michel und Reinhold Stempfle vom stellvertretenden Vorsitzenden des DJK Diözesansportverbandes Rottenburg-Stuttgart, Rolf Röser, geehrt.

Einladung zur Mitarbeit

Manfred Pawlita, der stellvertretende Vorsitzende des Württembergischen Landessportbundes (WLSB) und Sportkreisvorsitzender, ehrte Wolfgang Baumann, Jürgen Gloning, Rainer Hackspacher, Andreas Hillenmeyer, Fabian Holzinger und Joa-

chim Stark im Namen des WLSB für ihre ehrenamtliche Arbeit und im Jugendbereich. Jürgen Gloning wurde vom Württembergischen Fußballverband für 600 Spiele in der 1. Mannschaft ausgezeichnet, und Rainer Hackspacher war bis 2009 neun Jahre lang 1. Vorsitzender und schon zuvor stellvertretender Vorsitzender. Sowohl sein Nachfolger Matthias Geiß als auch die beiden Ortsvorsteher Josef Uhl (Nordhausen) und Gerhard Bux (Zipplingen) dankten den geehrten Mitarbeitern für ihr ehrenamtliches Engagement für den Verein, der nur so weiterhin seine Arbeit verrichten kann. Gerhard Bux lud die Mitglieder des Vereins nach Ende des Faschings auch zur freiwilligen Mitarbeit bei der Sanierung der Zipplinger Turnhalle ein.

sponsored by

EnBW ODR

Kreissparkasse Ostalb

AOK Die Gesundheitskasse

schwäbische.de

Wir im Süden.



Viele langjährige Mitglieder des SV/DJK Nordhausen/Zipplingen wurden geehrt: (von links) Alois Bühler, Hermann Nagler, Ortsvorsteher Gerhard Bux, Anton Michel, Jürgen Gloning, Reinhold Stempfle, Wolfgang Baumann, Joachim Stark, Ortsvorsteher Josef Uhl, Andreas Hillenmeyer, Rolf Röser, Ulla Haußmann, Manfred Pawlita, Matthias Geiß, (sitzend von links) Fabian Holzinger, Daniela Bux, Johanna Felber, Luzia Humpf, Michaela Roder und Rainer Hackspacher.

FOTO: BLAUHUT