



FOOD HERO

In unserer Reihe »Food Heroes« stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten und andere Helden, die wir bekannter machen wollen.

Mit der Natur arbeiten, nicht gegen sie

Den Landwirt und Rinderzüchter David Peacock aus Mecklenburg-Vorpommern hat **Martina Tschirner** getroffen.

David Peacock – kein typischer Name für jemanden aus dem kleinen Dorf Seewalde südöstlich der Müritz. Klingt irgendwie englisch. Und richtig, David Peacock kommt auch aus England, genauer gesagt aus Yorkshire im Norden des Königreichs. Und wie ist er in Deutschland gelandet? »Wegen der Liebe«, antwortet der 29-Jährige lächelnd, »aber erst mal in Wuppertal«.

Seine Liebe ist heute seine Frau. Zusammen mit Viola hat er sich den Traum vom eigenen Hof vor sechs Jahren erfüllt und die beiden haben inzwischen vier Kinder. Bauer wollte er eigentlich schon immer werden: »Der Opa und die Onkel waren irgendwie alle Gärtner, Landwirte, Köche, so war das für mich auch klar. Ich esse gern Gutes, ich spaziere gern durch schöne Landschaften und scheue nicht vor Verantwortung, wer diese Dinge hat, muss fast zwangsläufig Bauer werden.«

Für David bedeutete das ganz klar einen Werdegang in biologisch-dynamischer Landwirtschaft. Zuerst in Norfolk England, dann Südafrika, Irland und Japan, danach ging es nach Deutschland. 2011 dann die Gründung vom Erdhof Seewalde.



»Landbau auf sinnvolle Weise« ist auf der Website des Demeter-Hofs zu lesen. Was das bedeute, frage ich ihn? »Entscheidend ist doch, dass wir nicht gegen die Natur arbeiten, sondern mit ihr! Denn die Natur ist logisch, unsere heutige konventionelle Landwirtschaft dagegen unlogisch. Zum Beispiel bei Rindern die abgessigten Hörner, nur weil sie auf engem Raum leben müssen. Oder Ferkel, denen die Hoden entfernt, Hühnern, denen die Schnäbel gekürzt werden ... Letztendlich ist es doch nur eine Frage der Haltung.« Konventionelle Landwirtschaft koste auch einfach viel Energie, erklärt er mir weiter, »Strom, Wasser und Diesel, die wir in eine sinnvolle Landwirtschaft hineingeben, ist geringer! Sich den Kopf zu machen und auf die Natur einzulassen, sind fast vergessene Dinge im Leben.«

Dass sein Angler Rotvieh – alter Zuchtichtung – und Rotes Höhenvieh ihre Hörner behalten dürfen, ist selbstverständlich. Als Züchter dieser alten, vom Aussterben bedrohten Rinderrassen hält er von den Anglern 30 der insgesamt nur noch ein paar hundert in Deutschland lebenden Tiere. Sie sind das »Herz des Hofes«, beschreibt sie David, elf von ihnen werden gemolken. »Die Milch dieser Rasse ist besonders gut, auch weil sie nur Gras und Kräuter fressen.« Aus den bis zu 1000 Litern pro Woche entstehen in der eigenen kleinen Käserei auch Joghurt, Frischkäse und Sahne. Vor allem die Sahne ist in Berliner Restaurants wie dem »Nobelhart & Schmutzig« sehr begehrt, um daraus selbst Butter zu machen. Und die Milch der anderen Kühe? »Die saufen die Kälber bei ihren Müttern, aber nur drei Monate lang, dann werden



Bauer aus Berufung – David Peacock und seine Familie haben ihr gutes Leben gefunden.

sie als Milchkälber geschlachtet und das Fleisch verkauft.« Zuchtrelevante Jungtiere bleiben doppelt so lange mit ihren Ammen zusammen. Ob das Schlachten nicht schwer falle, frage ich. »Nein«, sagt David mit Bestimmtheit, »meine Frau und ich haben uns dazu viele Gedanken gemacht. Auch ethisch gesehen wollen wir das Beste für die Tiere. Die Kälber können sich drei Monate satt trinken, und das Fleisch schmeckt uns dann so gut wie die Milch.«

Sich nur mit dem eigenen Hof zu beschäftigen, reicht dem jungen Landwirt jedoch nicht, sich politisch und sozial zu engagieren, gehört für ihn und seine Frau auch dazu. Zum Beispiel als Teilnehmer der Konferenz »Terra Madre Youth – We feed the Planet« auf der EXPO 2015, dem Treffen junger Erzeuger. »Es war schön, dass sich die Leute dort verbinden konnten. Schöner wäre gewesen, wenn die Bauern in Mailand mehr im Mittelpunkt gestanden hätten.«

Seine Wünsche für die Zukunft: »Mehr Mitstreiter hier für eine qualifizierte, gute Landwirtschaft, also neben Milch- auch Fleischverarbeitung und eine Bäckerei. Und dass die Menschen auch in 50 Jahren die Möglichkeit haben, gut zu essen.« So wie David Peacock mit seiner Familie, fünf Stunden sitze er täglich am Esstisch, erzählt er zufrieden. Von der Landwirtschaft können sie gut leben. ●

→ www.erdhof.de

greenLIFESTYLE
JETZT AM KIOSK!

NACHHALTIG. STYLISH. GLÜCKLICH.



Als eMagazine
auf www.ikiosk.de!

JETZT KOSTENLOS 2 AUSGABEN VON greenLIFESTYLE PROBELESEN!

Einfach auf www.green-lifestyle-magazin.de gehen, Probeabo anklicken, Aktionscode „green“ eingeben und zwei Ausgaben kostenlos erhalten.*

 [WWW.FACEBOOK.COM/GREENLIFESTYLEMAGAZIN](https://www.facebook.com/greenlifestylemagazin)
WWW.GREEN-LIFESTYLE-MAGAZIN.DE

*Möchten Sie greenLIFESTYLE danach weiter erhalten, brauchen Sie nichts weiter zu tun – Ihr Abonnement verlängert sich automatisch um vier Ausgaben für jährlich 19 Euro (inkl. Versand und Porto). Sie möchten nach dem Probeabo nicht weiterlesen? Dann genügt eine kurze Nachricht an greenlifestyle@avr-verlag.de bis spätestens sechs Wochen vor Ende des Kalenderjahres. Kein Auslandsversand.