



Die Ersatzmutter mit ihren „Babys“. Kim-Laura kümmert sich um die frisch geschlüpften Küken. Ihre Familie betreibt in Lohsa eine Straußenfarm.

Foto: Gernot Menzel

Experiment Strauß

Eine Familie aus Lohsa züchtet und schlachtet die großen Vögel. Das macht viel Arbeit – und ist manchmal gefährlich.

VON MARLEEN HOLLENBACH

Wackelig steht das Straußenküken auf den dünnen Beinen. Erst vor drei Tagen ist es aus dem Ei geschlüpft. Nun läuft es taumelnd über die Wiese. Zwei, drei Schritte schafft der kleine Strauß, dann kippt er zur Seite um. „Oje, warte“, ruft Kim-Laura. Die 18-Jährige hockt sich neben das Tier. Langsam fährt sie mit der Hand unters Gefieder. Geschickt richtet sie den Kleinen wieder auf. „Die darf man nicht aus den Augen lassen“, erklärt sie lächelnd.

Wenn Kim-Laura aus der Schule kommt, lässt sie den Rucksack fallen und geht in den Garten. Nicht etwa um sich zu sonnen. Hinter dem Einfamilienhaus warten ihre „Babys“. Jeden Tag kümmert sie sich um die kleinen Strauße. Für die Abiturientin ist das normal, schließlich ist sie mit den Tieren aufgewachsen. Kim-Laura ist das jüngste Mitglied der Familie Gabel aus Lohsa, die im Ort für ihre besondere

Laura. Ihr Herz an die Vögel hängen darf sie aber nicht. Sind die Küken alt genug, kommen sie auf die Wiese zu den großen Tieren. Wenn sie zwei Jahre alt sind, werden sie geschlachtet. Dann fährt ein Pferdehänger vor und bringt die Tiere zu einem Schlachthaus im Nachbarort. Ob sie das traurig macht? „Nein, daran habe ich mich gewöhnt“, sagt Kim-Laura nur. Und dann fügt sie nüchtern hinzu: „Wenn sie zwischen 80 Zentimeter und einem Meter groß sind, gebe ich sie ab.“

Abgeben, das bedeutet, die Tiere kommen zu ihren großen Artgenossen. Wer die besuchen möchte, muss die Farm erst einmal finden. Einfach ist das nicht. Hinter dem Penny-Markt führt eine versteckte Straße an einem Spielplatz vorbei. Ein Feldweg geht rechts ab. Nur wer dem holprigen Pfad folgt, erreicht die Straußenfarm.

Wilfried Gabel kommt jeden Tag hierher. Meistens mit dem Fahrrad. Nun sitzt er an einem Biertisch, vor ihm ein Glas und eine Wasserflasche. Er beobachtet die Tiere. Die Zäune, die Hütten in denen sich die Strauße unterstellen können, den Hofladen – alles Marke Eigenbau. Der gelernte Karosseriebauer hat dafür ein Händchen. Das war schon immer so. Aber Tiere? Damit hatte Gabel nie etwas am Hut. Ein Auto biegt durch die Einfahrt. Ein älterer Mann

steht aus, öffnet den Kofferraum, holt eine Tüte mit Gras heraus. Reste vom Mähen. Wilfried Gabel verlässt seinen Schattenplatz und begrüßt den Gast. „Das können sie dort drüben abkippen“, meint er. Das Gras will er trocknen. Das fressen die Tiere dann im Winter. „Das Heu muss kurz geschnitten sein. Lange Halme können die Strauße nicht kauen“, sagt er. Der 65-Jährige ist zu einem Tierfreund geworden – und zu einem Straußenkenner.

Dabei hielt er anfangs alles für eine Schnapsidee. Als ihm sein Sohn Enrico von den Plänen erzählte, schüttelte er den Kopf. Enrico war gerade arbeitslos geworden. Er wollte nicht zu Hause rumsitzen, sondern sich selbstständig machen. Etwas mit Tieren sollte es sein. Etwas Ungewöhnliches. Im Internet entdeckte er eine Straußenfarm. Und war sofort begeistert. „Mir ging es nicht so. Die Skepsis war da. Ich habe mir gleich gedacht, dass das nicht so einfach ist“, sagt Gabel. Trotzdem war er von Anfang an mit dabei. Die Familie pachtete ein Grundstück von der Gemeinde, baute das Gehege. Die ersten Tiere kamen aus Polen. Drei waren es. Einer davon ist der Hahn Gustav. Heute leben 17 Strauße auf der Farm. Gustav ist immer noch dabei. „Jetzt in der Brutzeit muss man bei ihm vorsichtig sein. Vor allem, wenn er keine

gute Laune hat“, sagt Gabel. – Und Gustav hat heute keine gute Laune. Aufgeregt läuft er am Zaun hin und her, schlägt bedrohlich mit seinen Flügeln. „Wenn der nach vorn austritt, kann er jemanden mit der Krallen schwer verletzen“, erzählt Gabel, der das Gehege heute nicht betreten will. Er wagt sich nur dann hinein, wenn Gustav abgelenkt ist und gerade frisst. Und wenn der Hahn doch mal angreift? Gabel zeigt auf den Zaun. Zwischen Boden und der ersten Sprosse ist eine Lücke. „Die gibt es, damit wir jederzeit das Gehege verlassen können“, sagt der Straußenzüchter. Gustav streckt sich, bläst seinen Hals auf und fängt an zu fauchen. Wilfried Gabel zuckt kurz zusammen. „Gestern war er ganz friedlich, aber heute habe ich andere Sachen an. Vielleicht liegt es ja daran“, mutmaßt er.

Eine Wiese weiter stehen die Jährlinge. Wilfried Gabel pfeift. Gerade so, wie es seine Enkelin bei den Küken getan hat. Gabel erzählt, dass sein Sohn schnell wieder einen Job gefunden hat. Die Arbeit mit den Straußen ist an dem Rentner hängen geblieben. „Das ist schon gut so“, sagt er und kraut einem Jungtier den Hals.

■ Straußenfarm „An der Spree“ in Lohsa: Kontakt unter ☎ 03572450129. Ein Besuch der Farm ist immer möglich. Fleischverkauf mit Voranmeldung.

Der Genuss von hier

EINE SERIE DER SÄCHSISCHEN ZEITUNG

Zucht bekannt ist. Vor zehn Jahren gründeten die Gabels eine Straußenfarm. Seitdem dreht sich alles um die imposanten Tiere mit den kräftigen Schnäbeln. Kim-Laura hat den „Kindergarten“ übernommen. Und gerade herrscht hier Hochbetrieb.

Neun kleine Strauße laufen über die Wiese. Kim-Laura kniet mittendrin. Den Fressnapf mit Pellets hält sie in der Hand. Sie pfeift leise, um die Tiere anzulocken. Erst ignorieren die Küken sie. Doch dann werden sie neugierig, kommen tatsächlich näher. Immer wieder tippt die Schülerin mit dem Finger in den Fressnapf. Die Küken ahmen die Bewegung mit ihren Köpfen nach. „Ich zeige ihnen, wie sie fressen müssen. Das ist das Wichtigste“, sagt sie.

Die Kleinen kommen im Brutkasten zur Welt. Die Henne sehen sie nicht. „Ich bin deshalb ihre Ersatzmutter“, sagt Kim-

Mit diesen Tipps gelingt das Fleisch:

Bei der Gaststätte „Zum Weißen Ross“ in Lohsa kommt täglich Strauß auf den Teller. Das fettarme Fleisch sei sehr schmackhaft, meint Restaurantinhaber Maik Herzog. Er erklärt, was man bei der Zubereitung unbedingt beachten sollte:

- **1. Reifen lassen:** Das Straußenfleisch von der Farm in Lohsa entfaltet am besten seinen Geschmack, wenn es noch eine Woche im Kühlschrank bleiben darf. Dann erst reift das Fleisch richtig.
- **2. Nicht zu viel würzen:** Gastronom Maik Herzog verwendet nur wenig Gewürze, damit das Fleisch seinen vollen Geschmack entfalten kann.

- **3. Nicht durchbraten:** Das Straußenfleisch ist vergleichbar mit einem Rinderücken. Und genau so sollte es auch behandelt werden. „Man darf das Straußenfleisch auf keinen Fall durchbraten. Das wäre der größte Fehler, denn das Fleisch wird dann total zäh“, sagt der Restaurantchef Maik Herzog.

- **4. Ruhen lassen:** Bevor das fertige Fleisch auf dem Teller landet, sollte es noch ein wenig ruhen. Dazu wird es am besten in Alufolie verpackt. Bei 60 Grad bleibt es zehn Minuten im Backofen. Das ist wichtig, weil dann erst das Straußenfleisch richtig saftig wird.

Landkreis Bautzen



SZ Grafik: Gernot Grünwald