



Montag, 6. August 2018

Pressemitteilung:

„Diepholzer MoorRind“ auf der HanseLife Bauernhof Haferkamp stellt seine Limousin-Rinderzucht vor

Am Freitag, 15. September, beginnt die diesjährige HanseLife in der Messe Bremen. Und zum ersten Mal ist auch der Bauernhof Haferkamp dabei – im Pagodenzelt FG20 auf dem Freigelände.

Joanna und Marco Haferkamp vermarkten das Fleisch ihrer Weiderinder seit dem Jahr 2017 selber. Die Rinder leben artgerecht im Herdenverband. Die Kälber bleiben lange bei ihren Müttern. Von April bis November sind sie auf Weiden im Diepholzer Moor. Familie Haferkamp hält ihre Rinder der französischen Rasse „Limousin“ bewusst mit viel Bewegungsfreiheit. Doch das hochwertige Fleisch landete bislang vom konventionellen Schlachthof anonym im Supermarkt – neben Fleisch aus Massentierhaltung. „Dafür war mir unser hochwertiges Fleisch auf Dauer zu schade“, sagt der 32-jährige Familienvater – und vermarktet seine Tiere nun selbst direkt an den Endverbraucher und an einige Gastronomiebetriebe. „Aktuell sind wir mit einer Großküche im Gespräch bezüglich kontinuierlicher Fleischlieferungen, das wäre ja toll, wenn das klappt“, ergänzt Ehefrau Joanna, die Groß- und Außenhandelskauffrau ist.

Der Hof Haferkamp an der Moorhäuser Straße in Diepholz wurde bereits 1649 erstmals urkundlich erwähnt und ist seitdem ein Familienbetrieb. Im Jahr 1996 stellte Marco Haferkamps Vater den Betrieb von der konventionellen Milchviehhaltung auf die Haltung von Mutterkühen und Bullen um. „Seit nunmehr als 20 Jahren sind wir begeisterte Züchter von Fleischrindern der Rasse „Limousin“, erklärt der Landwirt.

Der Betrieb hat eine Fläche von 91 Hektar. Ein Großteil dieser Flächen wird als Grünland unter Naturschutzbedingungen bewirtschaftet, auf dem während der Vegetationsperiode die Mutterkühe mit ihren Kälbern sowie die Nachzucht in kleinen Herden gehalten werden. Der Betrieb hat ein Qualitätssiegel für hohe Anforderungen an den Tierschutz und an die Tiergesundheit.

Der Markenname „Diepholzer MoorRind“ hat sich innerhalb eines Jahres sehr gut etabliert, freut sich das Ehepaar. Für die Schlachtung und Zerlegung kooperiert der Betrieb mit zwei namenhaften Landschlachtern aus der Region. Dorthin werden die Rinder auf einem Pkw-



Viehanhänger gebracht. „Es ist sehr wichtig, dass der Transport in die nahegelegene Fleischerei stressfrei für das Tier abläuft“, betont Marco Haferkamp.

Kunden können das Fleisch für 12 Euro pro Kilogramm als Mischpaket erwerben. Gegen eine entsprechende Aufwandspauschale kann das Fleisch vakuumverpackt werden und auch ein Lieferservice ist mittlerweile möglich. Die Mindestabnahmemenge ist ein sechzehntel Rind, also etwa 20 bis 25 Kilogramm, bei reinen Hackfleischpaketen sind auch kleinere Mengen möglich. Familie Haferkamp sieht so eine Zukunft für die Rinderzucht. Und das mit ruhigem Gewissen, auch den Tieren gegenüber.

Interessenten nehmen über das Internet auf www.moorrind.de Kontakt auf oder persönlich auf der HanseLife.

Kontakt für Redaktionen

Diepholzer MoorRind
Marco Haferkamp
Hof Haferkamp GbR
Moorhäuser Str. 54
49356 Diepholz
Telefon: 0173 7874437
E-Mail: info@moorrind.de
Internet: www.moorrind.de