

NACHHALTIGKEIT – ARTIKEL VOM 07.09.2020

Milch mal ganz anders



Volksstimme - Sie entscheiden, wie Sie lesen möchten:



Haben Sie Fragen?

 Service-Hotline:
0391-5999-900

Mo - Fr 7.00 - 19.00 Uhr
Sa 7.00 - 14.00 Uhr

Dirk Freudenhagen aus Mangelsdorf führt einen Stutenmilchhof. Von der Milchproduktion miti Turbo-Kühen ist das Vorhaben weit entfernt.

Von Nicole Grandt

Mangelsdorf I Stutenmilch hat über den Lauf der Zeit einen fast schon mystischen Ruf erhalten. Angeblich badete die Pharaonin Kleopatra in ihr, um ihre Haut zu pflegen, und auch Kaiserin Sissi soll täglich ein Glas getrunken haben, um von den Vitaminen zu profitieren. Auch zur Schönheitspflege soll die berühmte Kaiserin die Milch verwendet haben. Doch ist etwas dran an den positiven Auswirkungen, die sich die berühmten Damen davon versprochen haben?

Definitiv, findet Dirk Freudenhagen. Denn er hat die Stutenmilch zu seinem Beruf gemacht. Und sich damit auch zu mehr Nachhaltigkeit bekannt. Denn: Dirk Freudenhagen zeigt auf seinem Hof, dass Milchproduktion nicht zwangsläufig etwas mit Massentierhaltung zu tun haben muss. Milchkühen werden oft kurz nach der Geburt die Kälber weggenommen, damit diese die zum Verkauf gedachte Milch nicht trinken. Auf dem Stutenmilch-Hof ist das anders. Hier bleiben die Fohlen so lange bei den Müttern, bis diese sie nicht mehr säugen wollen. Auch wird nur ein kleiner Teil der Milch der Tiere für den menschlichen Gebrauch entnommen.

Passion zum Beruf gemacht

Inzwischen betreibt Dirk Freudenhagen seit 15 Jahren seinen Stutenmilchhof in Mangelsdorf. „Ich habe mir immer vorgenommen, dass ich mit 35 Jahren selbstständig arbeite und beruflich mit Tieren zu tun habe“, berichtet er. Das Ziel hat er erreicht. Eigentlich ist er gelernter Maurer, doch ihm war schon seit seiner Kindheit klar, dass Tiere seine wahre

Volksstimme.de

berufliche Passion sind. „Schon im Kindergarten meinten die Erzieherinnen zu mir, dass ich mal was mit Tieren mache. Und das wollte ich auch gern, denn ich bin unglaublich tierlieb. Aber erst einmal sollte ich etwas ‚Anständiges‘ lernen und so konnte ich mich erst später beruflich verwirklichen.“



**Pferde auf dem
Stutenmilchhof von Dirk
Freudenhagen in
Mangelsdorf. Foto: Nicole
Grandt**

Inzwischen bestimmten Tiere das Leben von Freudenhagen. Hunde, Katzen, Hühner und Kaninchen tummeln sich auf dem Hof. Dazu kommen 45 Pferde, die das Herzstück des Stutenmilchhofes sind. Die Tiere werden gemolken, aber Freudenhagen betont, dass auf seinem Hof kein Tier geschlachtet wird. „Das könnte ich mit meiner Tierliebe nicht vereinbaren, und die Stuten stehen auch nicht unter Zwang, dass sie Milch geben müssen. An manchen Tagen geben sie etwas mehr, dann wieder wenig, manchmal wollen sie auch gar nicht. Ich richte mich da nach den Tieren.“

Rücksicht auf die Natur

Eine Pferdestute produziert pro Tag etwa 22 Liter Milch, der Hofbesitzer melkt maximal eineinhalb Liter, der Rest bleibt für das Fohlen. „Wir gehen so vor, dass die Fohlen und Stuten etwa drei Stunden auf getrennten Koppeln stehen. Das macht den Tieren aber gar nichts aus, sie können sich ja weiter sehen, die Fohlen toben miteinander und ich glaube, die Stuten sind auch mal ganz froh, wenn sie ein bisschen Zeit ohne den Nachwuchs haben“, lacht er.

Die Stuten zeigen beim Melk-Ablauf erstaunliche Ruhe und Disziplin. Sie kommen freiwillig zum Stall, stehen regelrecht an und gehen eine nach der andere ohne menschliches Zutun in den Raum, wo gemolken wird. „Es gibt wirklich eine Reihenfolge. Die Herdenführerin ist zuerst dran, dann kommen die anderen Stuten. Zur Belohnung gibt es hinterher immer etwas Hafer“, erklärt ihr Besitzer. Zwischen ihm und den Tieren herrscht Harmonie, er kennt jedes Tier beim Namen und die individuellen Eigenarten und Temperamente.

Von seinem Produkt ist der Hofbetreiber überzeugt: „Stutenmilch ist eines der ältesten Naturheilprodukte. Es ist bekannt dafür, dass es bei vielerlei gesundheitlichen Problemen helfen kann.“ So berichteten ihm Kunden, dass sich

Volksstimme.de

beispielsweise ihre Neurodermitis nach einer Stutenmilch-Kur deutlich verbessert hätte und auch Magen-Probleme zurückgingen.

Angefangen hat der Hofbetreiber mit fünf Stuten. Inzwischen ist die Herde deutlich angewachsen. Aktuell werden etwa zehn Tiere gemolken. Die Milch füllt er direkt nach dem Melken zusammen mit seiner Lebensgefährtin Nicole Friebus in die 250-ml-Portionsbeutel ab und friert sie ein. „Dann sind sie etwa ein halbes Jahr haltbar“, erklärt Freudenhagen. Eine Stutenmilch-Kur dauert 30 Tage, an jedem dieser Tage wird ein Viertelliter konsumiert. „Wer Interesse hat, kommt am besten erst einmal vorbei und probiert die Milch. Die ist nämlich relativ geschmacksarm und etwas süßlich, daran müssen sich viele erst einmal gewöhnen“, erläutert Dirk Freudenhagen. Auch auf Bauernmärkten stellt er sein Produkt vor. Er hat allerdings oft die Erfahrung gemacht, dass viele Menschen erst einmal in gewisser Weise eine Hürde überwinden müssen. „Kaum jemand hat bedenken, Milch von Kühen zu konsumieren, aber wenn es darum geht, die Milch von anderen Tieren zu verwenden, sind viele Leute skeptisch, obwohl es ja eigentlich keinen Grund dazu gibt. Die Milch schmeckt zwar etwas anders, aber sie ist sehr gesund und bekömmlich.“ Er empfiehlt sie Milch am besten zum Frühstück zu verwenden. „Man bekommt einen regelrechten Vitamin-Kick. Trinkt man sie abends, kann es sein, dass man deswegen dann nicht schlafen kann.“ Am besten sollte man die Milch kühl verzehren oder leicht erwärmt. „Man sollte sie aber nicht über 40 Grad erhitzen oder in die Mikrowelle stellen, da sonst die Vitamine und Spurenelemente zerstört werden könnten.“

Wer mehr über den Hof und die Stutenmilch erfahren möchte, kann sich online unter www.stutenmilch-hof.de oder der Telefonnummer 039323 / 611 39 informieren.

Volksstimme - Sie entscheiden, wie Sie lesen möchten:

<p>Volksstimme gedruckt</p>  <p>ZU DEN ANGEBOTEN</p>	<p>Volksstimme E-Paper inkl. Hörfunktion</p>  <p>ZU DEN ANGEBOTEN</p>	<p>Volksstimme E-Paper inkl. Hörfunktion mit Tablet</p>  <p>ZU DEN ANGEBOTEN</p>
---	--	---

Haben Sie Fragen?

 Service-Hotline:
0391-5999-900

Mo - Fr 7.00 - 19.00 Uhr
Sa 7.00 - 14.00 Uhr