

## Köch\*innen 24b auf der James Farm

Mitten im Herzen Nordfrieslands entsteht ein Bauerhof. Die James Farm, mit Schweinen, Rindern, Bienen und Hühnern und alles was dazu gehört. Alles aus dem Nichts. So scheint es.

Nach jahrelanger Planung und starken Partnern, wie dem James Hotel in Flensburg und dem Stahlwerk in Neumünster, wird aus einem "Traum-Konzept" eine nagel-neue Farm. Bei einer Besichtigungstour mit dem Farmleiter Owe Brodersen, hatten die Köch\*innen Azubis KOE 24b der Hannah-Arendt Schule am 25.03.22 die Möglichkeit die Farm, ihre Metzgerei, den Hofladen und einen Blick auf die Käserei zu werfen. **Jarno, Paul, Steven**

Von den hübschen freilaufenden Hühnern waren alle begeistert – und Louis nahm sogar gekonnt eins auf den Arm. **Frau Erfmann**



Auf der James Farm werden ca. 20 Milchkühe freilaufend auf 15 Hektar Weidefläche gehalten. Die Kühe leben in einem großen und geräumigen Stall.



Die frische Milch wird direkt in die Käserei gefahren und dort zu Hartkäse, Camembert, Mozzarella und Frischkäse verarbeitet  
**Melina, Anna-Lena und Bernhard**



Guten Tag, hier sind die Erfahrung von **Ole, Mala und Hannes** über die Schweine von der James Farm.

Wir fanden es eine sehr lehrreiche Erfahrung. Die Tiere waren super lieb und zutraulich, obwohl einige noch recht scheu waren. Es wurde einem bewusst, wie sozial die Tiere sind, da sie die ganze Zeit mit einander gekuschelt haben oder teilweise sogar ein bisschen gespielt haben. Man konnte sie sogar teilweise streicheln.

Dennoch war es ein wenig traurig, wenn man darüber nachdenkt, das sie irgendwann geschlachtet werden.

Es gab auf dem Hof auch trächtige Schweine, allerdings haben die fast nur geschlafen und manchmal laut geatmet. Uns wurde erklärt das die Tiere bald ihre Jungen bekommen sollen und dass es teilweise sein kann, dass in einer Sau bis zu 11 Ferkel untergebracht sind. So ein Schwein kann dann bis zu 300 kg wiegen.

Also, alles in allem hat uns das sehr gefallen und war schön, sowas einmal zu sehen.



Die Schlachter setzen auf eine humane Behandlung der Tiere vor und nach dem Schlachten.



Besonders wichtig ist, dass das Tier stressfrei und schmerzlos ausbluten kann, um die Qualität nicht zu vermindern. Trotz der morbiden Natur dieses Themas legen die Schlachter bis zum letzten Atemzug den höchsten Wert auf das Wohlbefinden des Tieres.

**Jan, Mika, Thorben**