Besuch auf der James-Farm

Die Farm beherbergt hauptsächlich Angus Rinder als Milch und Schlachtvieh, sowie Wagyu Bullen für eine Mischlingszucht. Die Kälber der Milchkühe werden von 2-3 anderen Kühen großgezogen, sodass eine Künstliche Fütterung der Kälber nicht sofort nach Geburt notwendig ist, die Milch der Milchkühe jedoch trotzdem von der Farm verwendet werden kann.

Abbildung 1: Logo James Farm

Ebenso zählen Legehennen, Masthähnchen und Enten zu der Population. Diese bleiben Freiwillig auf der Farm, denn es wird dort vollständig auf das Flügelstutzen verzichtet, was die volle Bewegungsfreiheit der Tiere erhält. Sollten sie es wollen, könnten sie also jederzeit davon Fliegen.

Es werden zusätzlich Ziegen gehalten, welche jedoch nur als Schutztiere vor Füchsen oder ähnlichen Raubtieren dienen. Sie beschützen das Geflügel also vor den Räubern am Boden, während verteilte unterschlüpfe Schutz vor Räubern aus der Luft bieten.

Um die 20 Bienenvölker eines benachbarten Imkers haben ebenfalls Platz auf der Farm gefunden, wo diese oft den Sommer verbringen.

Um das bedrohte Mangalica Wollschwein vorm Aussterben zu wahren, nimmt die James Farm an der Erhaltung dieser besonderen Schweinerasse teil. Es ist einer der ältesten europäischen Schweinerassen wovon es im Jahre 2018 nur noch eine Handvoll gab. Die lockigen Schweinchen grunzen friedlich in ihren weitläufigen, weich gepolsterten Ausläufen.

Darüber hinaus züchtet die James Farm Duroc Schweine, ebenso eine ältere Rasse die damals zu Hausschweinen gezüchtet wurden und eine Grundlage für zahlreiche Kreuzungen sind. Die Erkennungsmerkmale sind ein rotbraunes bis gelbes Fell, ein muskuläres Erscheinungsbild und herunterhängende Ohren.

Als weitere Rasse fiel uns das bedrohte Husumer Protestschwein auf. Im 19/ Anfang des 20. Jahrhundert, durften die in Nordfriesland lebenden Dänen keine Dannebrog hissen. Aus Protest, haben sie die rotweiße Schweinerasse gezüchtet um „Flagge zu zeigen“. Das ist die Geschichte hinter dem Namen.

KÄSE UND MILCH

Abbildung 2: Käseproduktion

Die leitende Käserin Malina ist seit 2019 auf der James Farm angestellt, zuvor hat sie auf einem kleinen Bauernhof in Norwegen gearbeitet. In ihrer Käserei verarbeitet sie die Rohmilch der Kühe zu Joghurt, Rohmilchbutter, Crème fraîche, Quark und Käse. Sie stellt jegliche Sorten von Käse her, zum Beispiel Frischkäse, Weichkäse und Schnittkäse. Hartkäse befindet sich zurzeit in der Produktion/ Entwicklungsphase.

Bevor die Milch aber zu Milcherzeugnissen verarbeitet werden kann müssen die Kühe erstmal gemolken werden. Das passiert direkt neben dem Stall. Die Milch wird dann in zwei Stahltanks gefüllt und gelagert. In den meisten Betrieben wird die Milch durch Druckrohren in die Käserei befördert. Auf der James Farm werden die Milchtanks aber mit einem Stapler zur Käserei gefahren, dass ist erstens viel Hygienischer und auch leichter sauber zu machen.

Sobald Malina die Milch zu Milcherzeugnissen weiterverarbeitet hat, werden diese sowohl im eigenen Hofladen verkauft, als auch in allen Partnerhotels verwendet.

Abbildung 3: Tier

In der Hofeigenen Schlachterei geht es hauptsächlich darum, die Tiere so stressfrei wie möglich zu töten, damit die Qualität des Fleisches nicht unter der Schlachtung leidet. Deshalb werden die Tiere vor der Schlachtung von der Herde getrennt und in einer anderen Box für vier Tage bis zu zwei Wochen gehalten. Das lässt die Tiere wieder zur Ruhe kommen.

Am Schlachttag wird das Tier in eine kleine Box gebracht, diese dient erstens dazu, dass Tier zum Schlachtraum zu transportieren und zweitens, dass Tier für den Bolzenschuss zu fixieren.

Sobald das Tier betäubt wurde kommt es aus der Box in den Schlachtraum, wo es mit Ketten an den Beinen fixiert wird. Nachdem die Kehle durchtrennt wurde, wird das Tier an den Ketten nach oben gezogen. Das sorgt dazu, dass das Tier ausblutet und gleichzeitig die Haut abgezogen wird.

Abbildung 4: Miss Sophie's Logo

Abbildung 5: Tierwohl auf der Farm

Nach der Schlachtung wird das Tier zerlegt und die einzelnen Teile kommen in den dry ager. Im dry ager herrscht eine Luftfeuchtigkeit von 90% und eine Temperatur von 3°C. Eine Wand im dry ager besteht aus Himalaya-Salz, diese sorgt für ein konstantes Klima.

Schweine hängen zwischen zwei und vier Wochen im dry ager. Die Rinder können bis zu acht Wochen reifen.

Abbildung 6: James Farm Shop

Im Hofeigenen Shop werden die hochwertigen eigenproduzierten Produkte wie Eier, Milch, Käse, Rind- und Schweinefleisch und noch vieles mehr verkauft. Es werden zusätzlich auch hochwertige regionale Produkte wie Marmelade, Gewürze und Wein zugekauft und ebenfalls im Shop verkauft.

Die hauseigenen Produkte können durch Scheiben bei der Produktion und Reifung begutachtet werden. Durch optisch ansprechende Salzwände, welche auch eine positive Wirkung auf den Reifeprozess haben, wird eine besondere Atmosphäre geschaffen. Der Großteil der Produkte wird an die Partner Hotels geliefert und nur ein kleiner ausgewählter Teil wird im Shop verkauft

Abbildung 7: Frische Milchprodukte

Verkauf von eigenen und fremden Produkten, welche aus der Region kommen (Bsp. Marmelade, Gewürze, Weine).

Kaffee und Kuchen Verkauf im eigenen Laden mit Sitzmöglichkeiten.

Es sind auf einer kleinen Terrasse, als auch auf einer Galerie, Sitzmöglichkeiten, welche zum Verweilen einladen.

Der Hofaden hat Di-Fr von 10-18 Uhr (Sa 9-17) geöffnet.

James Farm GmbH & Co. KG
Nordhackstedter Straße 2a
24980 Hörup

Quelle: James Farm (www.james-farm.de)