

Von zwei zu 80: Wie die Familie Nipp zur Galloway-Herde kam!

Eine Familie aus Vorpommern züchtet erfolgreich Galloway-Rinder, expandiert ihre Herde und engagiert sich für nachhaltige Fleischproduktion.



Zaromühl, Deutschland - Die Familie Nipp aus Vorpommern hat sich in den letzten Jahren zu einer erfolgreichen Züchterfamilie entwickelt, die ursprünglich nur zwei Galloway-Rinder für den Eigenbedarf halten wollte. Heute ist ihre Herde auf beeindruckende 80 Tiere gewachsen. Wie **nordkurier** berichtet, lebte die Familie vor über zehn Jahren in Schleswig-Holstein, wo sie eine ungenutzte Weide in Beschlag nahmen. Besonders die robuste Galloway-Rasse, die sich hervorragend für die ganzjährige Weidehaltung eignet, wurde schnell zur besten Wahl.

2019 zogen Nipp mit 18 Galloway-Rindern nach Vorpommern um, um bessere Zuchtbedingungen zu finden. Die Weideflächen

in der Nähe von Zarmühl bieten sowohl im Sommer üppiges Gras als auch im Winter Schutz und trockene Liegeflächen für die Tiere.

Die Galloway-Rinder: Charme und Nachhaltigkeit

Galloway-Rinder, deren Ursprung in den Galloway Hills in Südwestschottland liegt, sind bekannt für ihr dichtes, wolliges Fell und ihre Anpassungsfähigkeit an raue Umgebungen. Laut **metzger-suche** tragen sie zur Erhaltung der Biodiversität und zur Landschaftspflege bei. Ihre extensive Weidehaltung minimiert den Bedarf an Futterzusätzen und Medikamenten, was den ökologischen Fußabdruck der Rinderhaltung erheblich reduziert.

Die Qualität des Galloway-Fleisches ist herausragend: Es zeichnet sich durch einen hohen Anteil an natürlichen Omega-3-Fettsäuren sowie einen niedrigen Fettanteil aus. Galloway-Fleisch hat den vollen, reichen Geschmack, der eine Mischung aus Rind und Wild darstellt, und ist bei Verbrauchern zunehmend gefragt.

Zurück zur Familie Nipp

Die aktuelle Herde von Familie Nipp umfasst 20 Mutterkühe und drei Zuchtbullen. Ein besonderes Ritual ist es, dass jedes Kalb einen Namen erhält – weibliche nach der Mutter und männliche nach dem Vater benannt werden. Dies zeigt die enge Bindung der Familie zu ihren Tieren. Ihre Söhne Finn und Tom dürfen zudem jedes Jahr eine Färsen für Jungzüchter-Schauen auswählen, was die Nachwuchszucht fördert. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Fleischvermarktung direkt ab Hof: Fast 90% des Fleisches sind bereits vorbestellt, während zwei Bullen pro Monat zur Schlachtung bereitstehen.

Die Familie investiert viel Zeit in die Pflege ihrer Galloways,

wobei Spaziergänge und Striegeln zum Alltag gehören. Ihre Teilnahme an Wettbewerben hat zu zahlreichen Auszeichnungen geführt, was die hohe Qualität ihrer Zucht unterstreicht. Zudem plant die Familie geführte Touren durch ihre Gallowayherde anzubieten.

Herausforderungen der Zucht

Die Nähe zu den Tieren ist für Familie Nipp nicht nur erfreulich, sondern bringt auch Herausforderungen mit sich. Stefan Nipp äußert, dass die Herde zwar ruhig ist, jedoch Sorgen wegen Wölfen bestehen. In der Vergangenheit war die Herde dreimal in der Nacht unruhig, allerdings gab es bislang keine Verluste.

Familie Nipp hat sich somit nicht nur als Züchter, sondern auch als engagierte Verfechter nachhaltiger Landwirtschaft etabliert. Galloways sind nicht nur für ihr charmantes Äußeres bekannt, sondern auch für einen verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen, wie durch die Förderung von Biodiversität und den geringen Einsatz von Futterzusätzen. Diese Eigenschaften könnten die Galloway-Rinder zu einem wichtigen Bestandteil zukunftsorientierter Landwirtschaft in Deutschland machen.

Details	
Ort	Zaromühl, Deutschland
Quellen	<ul style="list-style-type: none">• www.nordkurier.de• www.metzger-suche.de• www.galloway-deutschland.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de