

# Auf Salzwiesen gedeihen Öko-Rinder

Der Preis „Interessante Gründerstory“ geht an Biolandwirt Mathias Schilling (31).

**Öhe** – Friedlich tuckert der Dieselmotor des Bootes von Mathias Schilling, als er mit seinem zweijährigen Sohn Oskar-Theobald von Schaprode auf Rügen zur winzigen Ostseeinsel Öhe schippert. Jeden Tag bei Wind und Wetter setzt der 31-Jährige auf die kleine Insel über, die seit gut 700 Jahren im Familienbesitz ist. Dort warten nicht nur seine Frau Nicolle, sondern auch 120 Rinder und 80 Heidschnucken auf ihn.



Auf dem Eiland gedeihen die aus Frankreich stammenden Rassen Limousin und Blonde d'Aquitaine prächtig. „Die Salzwiesen haben einen hohen Natriumgehalt, und es wachsen hier viele Kräuter. Das schmeckt den Rindern – und das schmeckt man später auch am Fleisch der Tiere“, erklärt Mathias Schilling, und er schwärmt von dem

Aroma der Steaks und Bio-Burger, die auf der Öhe ihren Ursprung haben.

Seit fünf Jahren lebt Schilling auf der Insel, wo er schon während der letzten Semester seines Landwirtschaftsstudiums die Rinderhaltung aufzubauen begann. Die Fleischprodukte, deren Verarbeitung und Herstellung ein Fleischermeister von der Insel Rügen übernommen hat, werden bundesweit vertrieben. In den besten Restaurants von Hamburg bis München sind die Rinderdelikatessen auf



Erfolgreich mit französischen Rindern: Mathias Schilling (31), Sohn Oskar (2) und Ehefrau Nicolle (37) auf der Ostseeinsel Öhe. Foto: Christian Rödel

den Speisekarten zu finden. Aber auch in Schaprode werden die Produkte verkauft. In seinem im Frühjahr eröffneten Schaproder Restaurant „Schillings Gasthof“ sind der Bio-Burger und die Currywurst die Renner. „Ins Gästebuch unseres Gasthofes hat ein Schweizer Junge eine Hymne über die leckeren Rinder-Currywürste geschrieben“, erzählt Schilling und zeigt den Text, der von wahrer Begeisterung zeugt.

Über ein ausgeklügeltes Vermarktungskonzept ist es dem gebürtigen Schleswig-Holsteiner gelungen, erfolgreich in die Vertriebskanäle der Bio-Branche einzusteigen. Doch Schilling will es nicht nur beim Handel mit Fleisch belassen, er hat schon die Weichen gestellt, über seine eingetragene Marke „Hiddenseer Kutterfisch“ frische Fische bundesweit zu ver-

markten. Jeden Donnerstag fährt ein Transporter mit frischem Fisch von Hiddensee in die deutsche Hauptstadt, wo ihm die Berliner Fisch-Gourmets die Ostsee-Ware geradezu aus den Händen reißen.

Doch Schilling denkt bei allen neuen Vermarktungskonzepten auch immer an die Einheimischen und Touristen auf der Insel Rügen. Im zurzeit selten genutzten Saal seines Gasthofes soll bald eine Fischhalle und nebenan ein Hofladen einziehen. „Ich sehe die Chance, dass die Hiddenseer Fahrgäste ihre Verweildauer in Schaprode verlängern“, so Schilling. Übrigens hat der Landwirt mitten im Ort noch ein Stück Land gepachtet, wo er Kräuter für die Fisch- und Fleischgerichte anbauen will. Damit wäre der Kreislauf der Zutaten aus der Region für die Region geschlossen.

Christian Rödel