

# Insel der glücklichen Einsiedler

TEXT: INGE AHRENS,  
FOTO: PIETER-PAN RUPPRECHT



Viele seiner Blonde-d'Aquitaine-  
Rinder kennt der Züchter  
Mathias Schilling beim Namen



**S**tehend, wie ein venezianischer Gondoliere, steuert Mathias Schilling sein rosa Ruderboot. Er setzt über auf die Ostseeinsel Öhe, nicht nicht einmal 100 Meter sind es von Schaprode im Westen Rügens über den Bodden. Eine Fähre gibt es nicht, denn Öhe, 75 Hektar Weideland und seit 700 Jahren in Privatbesitz, ist kein Ausflugsziel. Der aktuelle Herr der Insel ist der 30-jährige Mathias Schilling. Er, seine Frau Nicolle und ihr Baby Oskar-Theobald sind die einzigen Bewohner.

Allein sind sie allerdings nicht, denn mit der Familie Schilling leben außer ein paar Schafen auch 130 Rinder auf Öhe. Mathias Schilling züchtet die aus Frankreich stammenden Rassen Limousin und Blonde d'Aquitaine. Ihr Fleisch gilt als besonders zart, feinfaserig, saftig und

weniger als 100 Hektar groß ist, wurden sie nicht enteignet. Als der Großvater 1970 starb, führte die Großmutter den Hof weiter, züchtete die seltenen Rauwolligen Pommerschen Landschaft. In den Ferien war der kleine Mathias oft zu Besuch, „die Landwirtschaft hat mich schon als Kind begeistert“. Vor fünf Jahren schließlich, die Abschlüsse von Hotel- und Landwirtschaftsstudium in der Tasche, zog er nach Öhe: „Ich wollte hier etwas aufziehen, was zu der Insel passt.“

Also hat er das ehemalige Gesindehaus für seine junge Familie modernisiert; im Gutshaus wohnen die Eltern, wenn sie zu Besuch sind. Am Froschteich steht eine alte Scheune, wo unter einem modernen Vorbau das Heu für den Winter trocknet, und aus dem alten Park führt ein Rosenbogen zu einem romantischen Plätzchen am Schilf: dem Familienfriedhof. Hier ruht die eigensinnige

runter Schutz vor der Sonne. Andere stehen knietief im Brackwasser und trinken bedächtig. Eine beinahe biblisch anmutende Szenerie, über der aus der Luft emsiges Gezwitscher tönt: Die Insel Öhe ist Teil des Nationalparks Vorpommersche Boddenlandschaft und somit Brutplatz für viele Vögel.

Schilling lässt seinen Rindern Zeit, zu gedeihen: 30 lange Monate genießen sie ihr beschauliches Leben auf Öhe, ehe sie mit einem Gewicht von 260 bis 300 Kilogramm geschlachtet werden. Höchstens vier Tiere lädt Schilling dann jeweils auf seine kleine Treidelfähre und schifft sie nach Schaprode. Von dort aus geht es in den Teterower Schlachthof, aufs Festland. Immer dabei ist Schillings Hausmetzger Mario Mahnke aus Stralsund. Der lässt die Rinderhälften anschließend in seinem Betrieb noch 14 Tage abhängen. Besondere Qualität braucht eben Zeit. Und Ruhe.

[www.insel-oehe.de](http://www.insel-oehe.de)

## Für Touristen ist die Insel Öhe bei Rügen tabu. In dieser perfekten Ruhe entwickeln französische Rinder dank salzigem Gras und liebevoller Pflege zart-würziges Fleisch

cholesterinarm. Auf Öhe bekommt es zusätzliches Aroma, denn die roten und cremefarbenen Tiere fressen nichts anderes als das von der Ostseeluft salzbenetzte Gras. „Die reine Weidehaltung erkennt man am Muskelfett, das leicht gelblich ist“, erklärt Schilling. „Salzwiesen haben einen besonders hohen Natriumgehalt, und es wachsen hier viele Kräuter. Das schmeckt den Tieren – und das schmeckt man im Fleisch heraus.“

Der Inselbauer hat die kräftigen Rinder, die früher als Arbeitstiere gezüchtet wurden, aber nicht nur wegen ihres hervorragenden Fleisches ausgewählt. Sie sind außerdem robust genug, um es auch im Winter auf der Weide auszuhalten. Dann werden sie allerdings gefüttert – mit Heu, das auf Öhe geschnitten wurde.

Seit dem Jahr 1312 gehört die Insel dem Adelsgeschlecht von der Öhe, in das die Schillings im 19. Jahrhundert einheirateten. Er selbst, erzählt Mathias, wurde aber in Schleswig-Holstein geboren. Sein Vater, ein Arzt, war 1965 mit einem Faltboot über die Ostsee der DDR-Diktatur entkommen. Die Großeltern blieben auf Öhe und hatten Glück: Weil ihre Insel

Großmutter, die sich den Satz „Ich bin doch kein Ausflugslokal“ auf den Grabstein meißeln ließ – vermutlich sind ihr immer mal wieder ungebetene Touristen auf die Pelle gerückt. Einsiedlertum liegt dieser Familie im Blut, von den Großtanten Lorette und Ida, die um 1870 als Junggesellinnen auf Öhe lebten, erzählt man gar, sie hätten sich mit der Waffe gegen aufdringliche Rügäner verteidigt.

Das Lebensmotto der beiden resoluten Damen – „erst wägen, dann wagen, dann nimmer verzagen“ – hat sich Mathias Schilling zu eigen gemacht. Gerade hat er als zweites wirtschaftliches Standbein das alte „Gasthaus Keil“ am Schaproder Anleger auf Rügen erworben. Dort wird auch das feine Salzwiesenfleisch der Rinder von Öhe serviert, als Steak, als Braten oder auch als Burger.

Mindestens einmal am Tag besucht Schilling seine Herde, zu Fuß oder mit der „Schwalbe“, dem alten DDR-Motoroller. Wenn er die Tiere ruft, viele von ihnen beim Namen, antworten sie mit tiefem Brüllen und folgen ihm in einer Art Karawane ans Ufer Schafshörn. Dort hat der stete Westwind den Weißdorn in Form gebürstet, manche Tiere suchen da-

### Auf der Speisekarte: Gasthaus Keil

Hafenweg 45 (am Anleger), 18569 Schaprode/Rügen, Tel. 038309-12 16, [www.keils-gasthof.de](http://www.keils-gasthof.de), Mai-Okt. tgl. 12-22 Uhr, Nov.-April tgl. ab 17 Uhr, Hauptgerichte € 5,50-18,90



### Verkauf:

#### Bioladen „Esskultur Rügen“

Bahnhofstraße 56, 18528 Bergen/Rügen, Tel. 03838-315 87 82, [www.esskultur-ruegen.de](http://www.esskultur-ruegen.de), Mo-Fr 9-18 Uhr, Sa 9-14 Uhr 

#### FrischeParadies

z. B. in Berlin, Hamburg, München, [www.frischeparadies.de](http://www.frischeparadies.de), kein Versand

#### Bio-Lüske

OT Lichterfelde, Drakestr. 50, 12205 Berlin, Tel. 030-802 02 01 60, [www.biolueske.de](http://www.biolueske.de), Mo-Sa 8-20 Uhr 

#### Hoflieferant Munz

OT Feuerbach, Stuttgarter Str. 23, 70469 Stuttgart, Tel. 0711-36 59 14 00, [www.hoflieferant-munz.de](http://www.hoflieferant-munz.de) 