



Limousinbratwürste für Wackelpeter Was sind Limousins und wo kommen sie her?

Sie kommen von einem Demeterhof in den Elbmarschen nahe der Nordsee – dort züchtet die Familie Schoof die französischen Limousin Rinder

„Ist unser Simon nicht ein Prachtkerl?“ Stolz zeigt Susanne Schoof auf den Bullen der Rinderherde, der auf einer saftigen Wiese bei Brunsbüttel friedlich weidet.

Die Rinder kommen aus dem Limousin, einer Region mitten in Frankreich, wo sie seit etwa 1886



gehalten werden. Die Rasse wurde ursprünglich gezüchtet, um Ochsenkarren zu ziehen. Sie sind kleiner als die schwarz-bunten Milchkühe und bleiben fast das ganze Jahr draußen auf der Weide. Die Schoofs haben über acht Jahre gebraucht diese Herde aufzubauen. Die Kälber bleiben nach der Geburt bei der Mutter. „Wenn eine Kuh krank ist oder stirbt wird ihr Kalb immer von den anderen Kühen mit Milch versorgt“, erzählt Demeterbauer Dirk. „Die verhalten sich wie eine echte Herde in der Natur“, fügt er noch hinzu.

Drei Jahre Zeit zum Aufwachsen haben die Rinder der Schoofs.

Aus dem Fleisch machen sie auch Rinderbratwürste, die Wackelpeter jetzt neu auf dem Speiseplan hat.

Die drei Jungs der Familie, Magnus,8, Rasmus,6 und Laurens,3 haben zusammen mit Ihren Eltern den Sommer über viele Bratwürste gegrillt und verschiedene Rezepte ausprobiert.

Die Bratwurst mit dem Rezept speziell für Wackelpeter wird euch allen bestimmt super schmecken!