

Ob Rind, ob Schwein –
den Tieren geht es bei
den Rylls richtig gut!

*„In der Nachhaltigkeit liegt die Zukunft,
davon sind wir überzeugt. Artgerechte
Tierhaltung ist für uns ein Muss.“*



Die Brüder
Ryll im Mohn-
beet – diese
besondere
Sorte „Zeno
Morphex“
blüht eher
pink-violett

Mit großen und mit kleinen Tieren

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Eigentlich sind wir auf dem Traktor aufgewachsen“, lacht Ronny Ryll, der ältere der beiden Brüder, die schon als Kinder auf dem Hof mitgearbeitet haben. Die Begeisterung für das Land haben ihnen die Großeltern und die Eltern in die Wiege gelegt. Später studierten beide Agrarwissenschaften. Aber anders als das vor allem im Westen des Landes üblich ist, leben sie mit ihren Familien heute nicht auf dem Hof, sondern in umliegenden Ortschaften. „Mein Großvater hatte sechs Hektar Land und ein Haus direkt neben der heutigen Hofstelle. Bis zu seinem Tod hat er dort gelebt“, erzählt der 37-jährige. Die Landwirtschaftliche Produktionsgenossenschaft (LPG) hatte zu DDR-Zeiten, wie damals üblich, sein Land mit bewirtschaftet. Großvater und Vater haben ihr Land dann bei der LPG bearbeitet. „2007 kauften wir die Hofstelle von der heutigen Agrargenossenschaft ab und begannen mit der

Südlich von Berlin, im Fläming, befindet sich der Landwirtschaftsbetrieb von Ronny und Tino Ryll. Die Brüder haben ihren Hof modernisiert, und zwar zurück zur Natur. Was dabei herausgekommen ist – und vor allem wie die beiden ihre Tiere leben lassen –, das ist Genuss und macht ihrem Namen alle Ehre.

Modernisierung der Gebäude“, ergänzt der 33-jährige Tino.

GENERATIONENWECHSEL

Der Senior war nicht gerade begeistert, als die beiden Woll- und Sattelschweine auf den Hof bringen wollten, aber seine Söhne wussten ihn zu überzeugen. Auch Aberdeen-Angus- und die wertvollen Wagyu-Rinder waren bald auf dem

Ryllschen Anwesen zu finden. Nach den großen Tieren kamen die kleinen: Auch die sanfte Carnica-Biene ist heute Teil des Fläminger Genusslands. 2009 gründeten die Brüder die „Fläminger Genussland GmbH“. „Unsere Kunden sollen wissen, was genau sie essen“, findet Tino. Die Brüder Ryll arbeiten ohne Gentechnik, und ihre Produkte sind frei von Zusatz-, Farb- ▶



Ronny Ryll mit einem seiner Mangalitzta Wollschweine



Zu einem sauguten Leben gehört das Spiel mit den Artgenossen



Im Sommer ist eine kühle Dusche eine mehr als willkommene Erfrischung

und Aromastoffen. Alle Entscheidungen treffen sie gemeinsam, das hat sie schon immer ausgezeichnet. „Wir sind einfach ein gutes Team!“, sagen beide.

MIT DER NATUR – NICHT GEGEN SIE

Die Brüder bewirtschaften einen Teil ihres Landes nach dem Vorbild der Natur. Sie sorgen dafür, dass immer eine organische Mulchdecke vorhanden ist, oder anders gesagt: Die Bodenoberfläche ist zum größten Teil immer grün. Damit schaffen sie einen ständigen Lebensraum für die Bodenbiologie wie zum Beispiel Regenwürmer, die so eine ganzjährige Nahrungsquelle haben. „Außerdem



Die Rinder sind ganzjährig draußen und die Kälber bleiben bei ihren Müttern



Das Wagyu-Rind stammt ursprünglich aus Japan



Solch hochwertiges Fleisch verliert in der Pfanne kaum an Volumen

streben wir durch Zwischenfruchtanbau eine natürliche Unkrautregulierung an, damit wir irgendwann, wenn das System greift, vollständig auf Herbizide verzichten können“, erklärt Tino Ryll. In der Nachhaltigkeit liegt die Zukunft, davon sind beide überzeugt. Sie leben nicht auf Kosten, sondern mit der Natur. Beide reizt das Besondere. „Wir pflanzen richtigen Mohn“, sagt Ronny Ryll, als wir ihn fragen, warum dessen Blüten nicht rot, sondern violett sind. „Zeno Morphex“ ist sein botanischer Name, und wir haben für ihn eine BTM (Betäubungsmittel)-Nummer. Keine Sorge, er ist morphinarm“, klärt er uns auf und grinst, „und für Lebensmittel zugelassen.“ Mohnöl und

Mohnmehl stellen die Brüder damit her. Aber das Mohnmehl ist nicht das einzige Mehl, das man hier bekommt. Auch Senf-, Lein-, Kürbiskern- oder Sanddornkernmehl und entsprechende Saaten führen die Rylls.

HÖCHSTE QUALITÄT

Die Ölsaaten werden schonend bei 30 °C und im Dunkeln kalt gepresst. Das erhält den Geschmack und die Vitamine. Auf Dunkelheit wird auch bei der Lagerung und dem Transport gesorgt. Das Rapsöl ist sogar als Barriqueversion erhältlich, d. h., es wurde in Eichenfässern gelagert. Auch bei den Wildobstanlagen haben sich die Brüder besonderen Sorten zu-

gewandt: dem Sanddorn und der Aronia (Apfelbeere), mit denen sie schmackhafte Säfte produzieren. Die Sanddornsorte Leikora eignet sich zudem bestens für Liköre.

Alle Tiere haben bei den Rylls ein gutes Leben. Die Schweine und Rinder sind ganzjährig draußen. „Wenn es richtig kalt wird oder so viel regnet, dass die Weide zum Schlammloch wird, können die Tiere in einen Außenstall“, sagt Ronny, der für die Großtiere zuständig ist. Das ist ein sogenannter Offenstall. Auch hier können sie noch nach draußen, aber der Boden ist befestigt. Das Mangalitzta Wollschwein ist ein robustes Fettschwein mit vorzüglicher



Eigenhändig füllt Tino Ryll den Honig in Gläser



Tino Ryll ist für die Bienen zuständig – er liebt diese Arbeit!



Tino Ryll füllt das Öl in die Flaschen. Er ist für die pflanzlichen Produkte und die Bienen zuständig



Der zart rosafarbene Honig hat eine feine Note

Fleischqualität. Engagierten Züchtern ist zu verdanken, dass die blonden, roten und schwalbenbäuchigen Schweine erhalten blieben. Heute sind sie, neben den Deutschen Sattelschweinen, auch bei den Rylls zu Hause. Letztere sind eine Kreuzung aus dem Angler Sattelschwein und dem Schwäbisch-Hällischen Landschwein. Auch bei ihnen ist der Fettanteil hoch, was sie für die Industrie uninteressant macht. Aber ihr Fleisch schmeckt ungleich besser, als das ihrer in Massentierhaltung gezogenen Verwandten – von den zahllosen Giften, die man hier ganz nebenbei mitkonsumiert, und der meist bedrückend schlechten Tierhaltung mal ganz zu schweigen. Da die Schweine den ganzen Tag draußen sind, können sie all ihren charakteristischen Verhaltensweisen wie dem Suhlen und Wühlen, dem Spielen mit Artgenossen oder dem Nestbau für ihre

Ferkel nachgehen. Das ist wahrlich ein gutes Leben. Das Wagyu-Rind stammt ursprünglich aus Japan. Die Rylls sind Brandenburgs erster Betrieb, in dem diese wertvolle Rindersorte gezüchtet wird. Das Wagyu-Fleisch gilt als Geheimtipp. Gourmetköche und Feinschmecker schätzen das gut marmorierte Fleisch der Tiere als das gestindeste und exklusivste überhaupt. Das besondere Muskelfleisch des Rinds zeigt sich in der sehr feinen gleichmäßigen Marmorierung. Die extradicke Fettauflage des Fleisches sorgt für seinen unverwechselbaren saftigen und würzigen Geschmack. Dank einer günstigen Fettsäureverteilung an ungesättigten und gesättigten Fettsäuren ist das Fleisch deutlich gesünder als anderer Fleischsorten.

DAS KALB BLEIBT BEI DER MUTTER

Neben den Wagys halten die Rylls auch Aberdeen Angus, eine schottische Rindersorte. Diese Rasse ist wegen ihrer exzellenten Fleischqualität weltweit berühmt geworden. Auch sie sind ganzjährig draußen und bekommen hier ihren Nachwuchs. Jedes Kalb säugt bei seiner Mutter mindestens 6 Monate – die Bullenkälber bis zur Geschlechtsreife, die Kuhkälber bis kurz vor der Geburt des nächsten Kalbs. In dieser Zeit trinkt das Kalb bis zu 3000 l Muttermilch. Gefüttert wird ausschließlich mit hofeigenem Futter ohne Antibiotika, ohne Wachstumshormone und ohne irgend-



In diesem Gebäude befinden sich die neu ausgebauten Produktionsräume. Tiere sucht man in solchen Hallen vergeblich

welche sonstigen Zusatzstoffe, die nur dem Profit, aber nicht der Gesundheit dienen. In den Sommermonaten finden die Tiere zusätzlich viel Futter draußen. Bei Rylls hat jedes Tier Geburtstag, wird also mindestens ein Jahr alt, viele auch älter. „Säuglinge“ schlachten sie nicht. Wenn die Behörden mitspielen würden, hätten sie eine Weideschusserlaubnis. Dann würden sie die Tiere einfach auf der Weide schießen, ohne dass sie einen Schlachter sehen müssten. „Das wäre die Krönung“, ist Landwirt Ronny über-



Nach der Arbeit wird gefeiert – natürlich mit Produkten vom Fläminger Genussland

zeugt. Diesen Plan hat er, und er gibt ihn nicht auf. „Irgendwann ändert sich das Bewusstsein auch bei denen, die die Regeln festlegen. In der Bevölkerung ist der Wandel hin zu mehr Verantwortung für die Tiere schon deutlich spürbar.“

ARBEITSTEILUNG

Während Ronny mit besonderer Hingabe an den Rindern und Schweinen hängt und alles für ihr Wohlergehen tut, kümmert Tino sich mit Leidenschaft um die Pflanzen und die Bienen. Aber auch wenn jeder sein besonderes Interesse hat, kann ein Bruder den anderen vertreten. „So können wir auch mal Urlaub machen“, erzählt Ronny. Das Fläminger Genussland beliefert den Einzelhandel, Restaurants und Cateringunternehmen, aber auch Sie als Endverbraucher müssen auf die Genüsse dieses jungen Unternehmens nicht verzichten – wo immer Sie auch wohnen mögen. Im Onlineshop finden Sie, was ihr Herz begehrt, und wer in der Umgebung wohnt, ist gut beraten, einfach mal vorbeizufahren. „Der Hofladen ist in Planung“, verspricht Ronny Ryll, „aber wer immer uns besucht, ist herzlich willkommen, und zurzeit verkaufen wir einfach noch über das Büro.“ Die Liebe zur Natur und ihren Tieren ist auf dem Hof überall spürbar, und wir finden: Man kann sie sogar schmecken. Gibt es ein stärkeres Argument? 🍷

Text: Caroline Dey
Fotos: Ronny und Tino Ryll



Die Liköre in geeisten Flaschen kommen edel daher – und so schmecken sie auch



Alle tierischen Produkte des Fläminger Genusslands sind frei von Zusatz-, Farb- und Aromastoffen



Fläminger Genussland GmbH
Hohenkuhnsdorfer Weg 8
14913 Reinsdorf
Montags bis freitags 10–16 Uhr
Tel. 03 37 46/8 06 10
E-Mail: kontakt@flaeminger-genussland.de
www.flaeminger-genussland.de